

# **МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 0301300487718000007\_301872**

**ИКЗ 183020200580502020100100120125629000**

с. Раевский

«21» декабря 2018 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад №5 с.Раевский муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан (далее – МБДОУ - детский сад №5 с. Раевский), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Аглиуллиной Тансулпан Баязитовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Резяпова Гузель Римовна (далее – ИП Резяпова Гузель Римовна), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Резяповой Гузель Римовны, действующего на основании Свидетельства №313028000022151 от 05.03.2013 г., с другой стороны, вместе именуемые стороны, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

## **1. Предмет контракта**

- 1.1. Правовым основанием для заключения настоящего контракта являются:
- Протокол подведения электронного аукциона от «10» декабря 2018 г.;
- 1.2. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услугу, указанную в п. 1.3. настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить ее.
- 1.3. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания детей.
- 1.4. Место оказания услуг: Организация питания осуществляется в готовом для употребления виде по адресу:
- 452120, Россия, Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Крупской, д.66 Б;
  - 452100, Россия, Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Шафраново ул. Ленина, д.40.

## **2. Права и обязанности сторон**

- 2.1. Исполнитель обязан своевременно и надлежащим образом исполнять обязательства в соответствии с условиями Контракта.
- 2.2. Исполнитель обязан обеспечить качество и условия организации питания детей в соответствии с гигиеническими нормативами безопасности и пищевой ценности, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01), Межнациональным стандартом ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания».
- 2.3. Исполнитель обязан обеспечить полноценное и качественное питание детей в соответствии с технологией приготовления детского питания, ежедневным меню и по графикам, согласованным с Заказчиком.
- 2.4. Исполнитель обязан при приготовлении блюд использовать сертифицированные продукты питания и сырьё с соблюдением срока годности, гарантийного срока реализации, установленных сертификатами на каждое наименование и партию продуктов, сырья.
- 2.5. Исполнитель обязан обеспечивать пищеблок школы дезинфицирующими и моющими средствами, посудой и кухонным инвентарём в количестве, соответствующем санитарно-гигиеническим нормам в зависимости от числа питающихся и условий питания.
- 2.6. Исполнитель обеспечивает надлежащее санитарное состояние пищеблока, столовой школы, оборудования, инвентаря, посуды.
- 2.7. Принять у Заказчика по договору и акту передачи во временное безвозмездное пользование, на срок действия контракта помещения столовой и пищеблока, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях Заказчика, необходимые для оказания Услуг, с указанием износа, обеспечить их сохранность.
- 2.8. Передать Заказчику после истечения срока действия контракта по акту обратной передачи помещения столовой и пищеблока, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, в количестве и состоянии, в котором они находились на момент передачи Исполнителю, с учетом износа.

2.9. Заказчик вправе требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.10. Заказчик вправе осуществлять контроль и надзор за качеством, порядком и сроками оказания услуг, давать указания о способе оказания услуг.

2.11. Заказчик предоставляет Исполнителю пищеблок и подсобные помещения школы, оборудованные холодильным и технологическим оборудованием, столовую, оборудованную мебелью; пользование горячей и холодной водой, электроэнергией для приготовления пищи, хранения продуктов, сырья, готовой продукции.

2.12. Заказчик обеспечивает ежедневный бракераж готовой продукции, контроль за соблюдением меню, расхода продуктов при приготовлении готовых блюд (закладка продуктов, выход готовой продукции), контроль расходования бюджетных средств, контроль качества сырья и продуктов, поставляемых Исполнителем.

2.13. Передать Исполнителю по договору и акту передачи во временное безвозмездное пользование, на срок действия контракта, помещения столовой и пищеблока, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, столовые металлические приборы, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях Заказчика, необходимые для оказания Услуг, с указанием износа.

2.14. Принять у Исполнителя, после истечения срока действия контракта, по акту обратной передачи, помещения, материально-техническое оборудование и инвентарь, в количестве и состоянии, в котором они находились на момент передачи Исполнителю, с учетом износа.

### **3.Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг с момента заключения контракта и по 30.06.2019 г.

### **4. Цена и порядок расчётов**

4.1. Цена контракта составляет: 2 469 111 (Два миллиона четыреста шестьдесят девять тысяч сто одиннадцать) рублей 82 копейки, в том числе все налоги и сборы.

Цена Контракта включает в себя оказание услуг, являющихся предметом контракта, в полном объеме, в том числе стоимость продуктов питания, все расходы Исполнителя по доставке, погрузке и разгрузке, а также расходы на уплату всех пошлин, налогов и других обязательств, связанных с исполнением контракта.

Цена контракта является твердой и может изменяться лишь в случаях и в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Оплата производится в безналичной форме путем перечисления бюджетных и внебюджетных средств на расчетный счет «Исполнителя» в конце месяца по факту оказания Услуг в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты представления счета, счета-фактуры и на основании подписанного Сторонами акта приема оказанных услуг, табелей посещаемости обучающимися столовой (подписанные уполномоченными работниками Заказчика), при поступлении денежных средств на эти цели.

В случае изменения расчётного счёта Исполнитель обязан немедленно в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в контракте счёт, несет Исполнитель.

4.3. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений.

### **5. Ответственность сторон**

5.1. При нарушении условий Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

5.2. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном [пунктами 3 - 9](#) Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом утвержденных Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила)

### 5.3. Ответственность поставщика (подрядчика, исполнителя)

5.3.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с [пунктом 1 части 1 статьи 30](#) Федерального закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

Сумма штрафа составляет 74 073,35 руб.

5.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным [законом](#)), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

Сумма штрафа составляет 246 911,18 руб.

5.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

Размер штрафа составляет 1000 руб.

5.3.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

### 5.4. Ответственность Заказчика

5.4.1. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней

ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
  - б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
  - в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
  - г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.
- Сумма штрафа составляет 1000 руб.

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

В случае неисполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных пунктом 7.2.54 настоящего Контракта, Подрядчик несет ответственность в соответствии с пунктом 11.3.3 настоящего Контракта.

5.5. В случае, если Подрядчиком не исполнено требование Заказчика по уплате неустойки (штрафа, пени) в течении 10 (десяти) рабочих дней с момента надлежащего уведомления Подрядчика Заказчиком в соответствии с разделом 16 настоящего Контракта, Заказчик вправе *(выбрать нужный вариант)*:

- удержать сумму неустойки (штрафа, пени) при расчете по Контракту,
- удержать сумму неустойки (штрафа, пени) из денежных средств, внесенных Подрядчиком в качестве обеспечения исполнения Контракта.

5.6. В случае применения административными органами имущественных санкций к Заказчику, если они явились результатом нарушения Подрядчиком своих обязанностей или совершения Подрядчиком иных действий, влекущих применение к Заказчику имущественных санкций, Подрядчик компенсирует Заказчику убытки в размере взысканных санкций.

5.7. Подрядчик несет ответственность за нарушение как начального и конечного, так и промежуточных сроков выполнения работы.

5.8. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

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

5.10. Заказчик не несет ответственности за нарушение сроков оплаты в случае не предоставления либо предоставления не надлежащим образом оформленных документов на оплату.

## **6. Обеспечение исполнения Контракта**

6.1. Обеспечение исполнения Контракта предусмотрено для обеспечения исполнения Исполнителем его обязательств по Контракту, в том числе за исполнение таких обязательств, как оказание Услуг надлежащего качества, соблюдения сроков оказания Услуг, оплата неустойки (штрафа, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Контракта, возмещение ущерба.

Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Банковская гарантия должна быть безотзывной и должна содержать сведения, указанные в Законе о контрактной системе.

6.2. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 30 % (тридцать процентов), что составляет 740 733,55 руб.

6.3. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту обеспечение исполнения Контракта подлежит возврату Исполнителю. Заказчик осуществляет возврат денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, или возврат

документов, предоставленных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в течение 20 (двадцати) банковских дней с момента исполнения условий Контракта обеими сторонами.

#### **7. Порядок приемки оказываемых услуг на соответствие их объема и качества**

7.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком по окончании оказания услуг по Контракту.

7.2. После завершения оказания Услуг, предусмотренных Контрактом, Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о факте завершения оказания Услуг и направляет в адрес Заказчика акт приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах, счет, счет – фактуру, таблицы посещаемости обучающимися столовой (подписанные классными руководителями), а также и иные необходимые документы.

7.3. Не позднее 3 (трех) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в п. 7.2 Контракта, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных Услуг по Контракту на предмет соответствия их объема и качества требованиям, изложенным в Контракте.

Для проверки предоставленных Исполнителем результатов на их соответствие условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

7.4. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта приемки оказанных услуг обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта приемки оказанных услуг либо мотивированный отказ от приемки оказанных Услуг, в котором должны быть указаны выявленные Заказчиком недостатки. Заказчик вправе предоставить Исполнителю срок для устранения таких недостатков.

7.5. В сроки, указанные Заказчиком в мотивированном отказе от приемки оказанных Услуг, Исполнитель обязан за свой счет и своими силами, устранить обнаруженные недостатки. В этом случае акт приемки оказанных услуг Заказчик подписывает в течение 3 рабочих дней после устранения Исполнителем указанных недостатков.

Если Исполнитель в установленный срок не устранит недостатки, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении понесенных убытков, уплате неустойки и (или) о расторжении Контракта.

#### **8. Срок действия контракта**

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты его подписания обеими сторонами и действует до «31» декабря 2019 года, и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему контракту.

#### **9. Порядок разрешения споров**

9.1. При возникновении споров по настоящему контракту стороны принимают меры к их урегулированию путём переговоров с обязательным соблюдением претензионного порядка. При этом рассмотрению подлежат письменные претензии. Срок рассмотрения претензий – 10 дней со дня её получения.

9.2. При невозможности урегулирования указанных споров путем переговоров они передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан.

#### **10. Заключительные положения**

10.1. В части, не урегулированной настоящим контрактом, отношения сторон регламентируются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Настоящий контракт, может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке установленном Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ.

10.3. При изменении адреса и банковских реквизитов стороны обязуются извещать друг друга о таких изменениях в 5-дневный срок. Сторона, не исполнившая должным образом данную обязанность, несёт риск возможных негативных последствий, вызванных таким неисполнением.

10.4. Настоящий контракт составлен в 2-х экземплярах, по одному для каждой из сторон. Оба экземпляра имеют равную юридическую силу.

10.5. Неотъемлемой частью контракта является: Приложение 1 (Техническое задание), Приложение 2 (Соглашение о контрактной цене).

#### **11. Юридические адреса, банковские реквизиты, подписи сторон**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Поставщик:</b><br>ИП Резяпова Гузель Римовна<br>ИНН: 020202580727 КПП: 027802001<br>Юридический адрес: 452112, Российская Федерация, Башкортостан республика, Альшеевский р-н, с. Ташлы, Центральная, 19<br>Почтовый адрес: 452112, Российская Федерация, 02 Башкортостан республика, Альшеевский р-н, с. Ташлы, Центральная, 19<br>Телефон: 7-34754-22246, FAX: 7-34754-22246<br>E-Mail: guzel_rezyapova@mail.ru<br>Банковские реквизиты: ФИЛИАЛ ПАО "УРАЛСИБ" В Г.УФА<br>БИК: 048073770<br>Рас/с: 40802810200310000175<br>Кор/с: 301018106000000000770<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>_____/Г.Р. Резяпова/<br>М.П. | <b>Заказчик:</b><br>Муниципальная бюджетная дошкольная образовательная организация – детский сад №5 с.Раевский муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан 452120,Россия,Республика Башкортостан,Альшеевский район, с. Раевский, ул. Крупской,д.66 Б<br>ИНН 0202005805<br>КПП 020201001<br>БИК: 048073001<br>р/с 40701810700001000030<br>Банк: Отделение – НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН г.Уфа<br>Л/с 20250202620; 21250202620<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>_____/Аглиуллина Т.Б. /<br>М.П. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Копия верна:

Заведующий МБДОУ д/с№5 с.Раевский

Т.Б.Аглиуллина

Серийный номер сертификата: 35 19 64 05 af 32 8d 5b d4 76 e7 49 01 71 7c 43 5b eb a7 13

### **Техническое задание**

Настоящее техническое задание (далее – ТЗ) определяет перечень, объем и порядок оказания специализированных услуг по организации горячего питания.

Исполнитель обеспечивает личное, без привлечения субподрядчиков, оказания специализированных услуг по организации горячего питания детей МБДОУ - детский сад №5 с. Раевский.

#### **1. Место и сроки и условия оказания услуги**

Место приготовления пищи - помещение пищеблока Заказчика, расположенного по адресу: - 452120, Россия, Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Крупской, д.66 Б; - 452100, Россия, Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Шафраново ул. Лени-на, д.40  
С даты подписания муниципального контракта до полного исполнения сторонами своих обязательств по муниципальному контракту.

#### **2. Условия оказания услуги:**

Соответствие оказываемой услуги требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.6.1079-01, ТУ.

Месячное меню согласовать с руководителем Заказчика при заключении муниципального контракта.

#### **3. Требования к организации горячего питания учащихся.**

3.1. При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать ежедневное горячее, рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание учащихся в учебные дни и по установленному школой расписанию (графику), в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой Роспотребнадзора примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.1.3. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

3.1.4. Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

3.1.5. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01.

3.1.6. Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств. Витаминизацию компотов следует проводить после их охлаждения до

температуры от +12° до +15°С перед реализацией. Витаминизация готовых блюд проводится под контролем медицинского работника и регистрируется в специальном журнале.

3.1.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых приготавливается пища). В бракеражном журнале необходимо отмечать закладку основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу.

3.1.8. Ежедневно оставляется суточная проба готовой пищи. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинского работника. Пробу следует отбирать в объеме порции в стерильную банку с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2° до +6°С.

3.1.9. Обеспечить использование предоставленных помещений пищеблока, обеденного зала в соответствии с их целевыми назначениями – для организации горячего питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

3.1.10. Обеспечить приемку пищи в столовой (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной посудой и приборами из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (не менее 2 комплектов от количества обучающихся). Персонал, оказывающий услуги по организации питания обеспечить спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

3.1.11. Обеспечить проведение мероприятий по организации горячего питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

3.1.12. Накрытие столов (сервировка) горячим питанием на столы в обеденном зале, уборка столов после приема пищи учащихся, уборку помещений столовой и пищеблока школы выполнять силами своих работников и за счет собственных средств.

3.1.13. Организовать питьевой режим в школьной столовой или в специально отведенном месте дошкольного учреждения в следующей форме:

- использование кипяченой воды согласно СанПиН;
- кипяченая вода набирается в чайник или питьевой бачок с краником, которые выставляются в столовой вместе со стеклянными стаканами на подносе с пометкой «чистые стаканы» или одноразовыми стаканчиками;
- смена воды производится не реже 1 раза в 3 часа по графику.

Ответственность за приготовление кипяченой воды, мытье и дезинфекционная обработка емкостей для кипяченой воды возлагается на зав. производством.

3.1.14. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию.

3.1.15. Обеспечить проведение исследований на микробиологию, на соответствие продукции на НД, калорийность, витамин С и др. с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию.

3.1.16. Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах в

соответствии с требованиями санитарного законодательства и программой производственного контроля. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

3.1.17. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

3.1.18. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.1.19. Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения осуществляет медицинский работник или лицо, его замещающее, прошедшее курс гигиенического обучения. Периодический контроль осуществляется территориальным центром Роспотребнадзора.

3.1.20. В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд. Закладка продуктов проводится по весу согласно меню-раскладке в присутствии медицинского работника. При изготовлении штучных блюд (котлеты, сырники, булочка, пирожки и т. д.) взвешивание их проводится поваром до термической обработки. Запеканка, омлет, рулет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню-раскладке. Жидкие блюда раздаются по объему, а гарнир - по весу.

7.1.21. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- мясо, не прошедшее ветеринарный надзор;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- грибы:
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста, сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макаронные изделия с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре;

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов;

г) не принимается: мясо II-III категории, непотрошенные куры, недоброкачественные продукты, подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и пр.), консервы с нарушением герметичности (бомбаж, хлопуши), овощи, фрукты, ягоды с признаками порчи; продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями.

3.1.22. Сметана, йогурт и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

3.1. 23. Хранение и реализация пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

3.1.24. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2° до +6°С, очищенные отварные овощи - не более 2 часов. Заправка салатов производится непосредственно перед их выдачей.

3.1.25. Хлеб хранят в лотках на стеллажах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, уборка в шкафу проводится за 1 час перед каждой загрузкой хлеба с 1-процентным раствором столового уксуса.

3.1.26. Количество комплектов посуды должно быть не менее двух по числу детей в школе. Посуду в процессе приема пищи не домыывают.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, эмалированную, из нержавеющей стали.

Не используется посуда с трещинами и отбитыми краями, а также эмалированная посуда с поврежденной эмалью.

3.1.27. Обработка посуды проводится после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье посуды проводится по этапам: мытье чайной посуды; мытье столовой посуды; мытье столовых приборов; мытье кухонной посуды.

Для мытья посуды не используются стиральный порошок, мочалки, губки. Допускается использование для этих целей металлических и пластмассовых ершей (щеток).

3.1.28. Металлические ерши для мытья посуды, ветошь для протирания столов кипятят 15 мин. или замачивают в 0,5-процентном осветленном растворе хлорной извести, или замачивают 30 мин. в 1-процентном растворе хлорамина, сушат и хранят в специально отведенном месте. Ветошь, моющие средства, дезсредства (применяются по эпидпоказаниям) хранят в промаркированных емкостях. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

3.1.29. Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

3.1.30. Содержание помещений пищеблока, его оборудование, производственный инвентарь, режим мытья посуды, а также хранение продуктов должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включая кондитерские цеха и организации, вырабатывающие мягкое мороженое.

#### **4. Требования к качеству услуг:**

4.1. Организация питания учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Федеральным законом от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.2. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

4.3. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль качества оказываемых Исполнителем услуг по контракту с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

#### **5. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:**

При оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральный закон РФ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

#### **6. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг:**

6.1. В срок до 15 числа каждого месяца, следующего за отчетным, стороны проводят сверку расчетов оказанных услуг по фактическому количеству обучающихся, питавшихся в течение месяца, на основании отчета по питанию, подписанного сторонами, в случае согласия сторон, оформляется акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц.

6.2. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия.

6.3. Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии приемка оказанной услуги производится всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком в течение 3 рабочих дней после подписания сторонами акта сверки фактического количества детей, питавшихся во время образовательного процесса. Заказчик обязан в этот срок проверить оказанные услуги на их соответствие требованиям контракта в порядке, установленном контрактом, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

6.4. При отсутствии представителя Исполнителя при приемке, оказанной услуг производится Заказчиком самостоятельно, с последующим уведомлением Исполнителя о выявленных недостатках услуги при их приемке (в случае обнаружения).

6.5. В случае обнаружения недостатков при приемке оказанной услуги уполномоченным представителем Заказчика составляется соответствующий акт, приемочной комиссией – протокол приемки.

6.6. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом о приемке оказанных услуг, который подписывается сторонами (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Исполнитель в течение 3-х дней с момента подписания сторонами акта сверки фактического количества детей, предоставляет Заказчику два экземпляра акта о приемке оказанных услуг, документы, предоставление которых Исполнителем Заказчику предусмотрено контрактом, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям контракта, в том числе по качеству и объёму.

6.7. Экспертиза оказанной услуги (ее результата).

6.8. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом о закупках.

6.9. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин должна быть назначена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций.

6.10. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем контракта или причинной связи между

действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками, в указанных случаях расходы на экспертизу несут обе стороны поровну.

6.11. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.12. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанной услуги уполномоченный представитель Заказчика, либо приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6.13. Заказчик вправе отказаться от подписания акта о приемке оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим контрактом. При отказе от подписания акта об этом делается отметка в акте и направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта о приемке. Отказ от подписания акта о приемке должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта о приемке.

6.14. При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

6.15. Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий контракта, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

6.16. Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт оказанных услуг является основанием для финансовых расчетов (окончательных финансовых расчетов) по контракту между Заказчиком и Исполнителем.

## **7. Дополнительные условия**

Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания, договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг в течение 3 (трех) дней с момента заключения настоящего договора.

Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего договора, не допускается.

Общая площадь пищеблоков: 108, 80 кв.м.

Местонахождение пищеблока:

- Республика Башкортостан, Альшеевский район, с.Раевский, Крупской, д.66 Б;
- Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Шафраново ул. Ленина, д.40.

Предусмотренное техническим заданием и контрактом количество кормления (дето-дни):

- с. Раевский, ул. ул. Крупской, д.66 Б – 12036 д/д;
- с. Шафраново ул. Ленина, д.40 – 11800 д/д.

Предусмотренное техническим заданием и контрактом количество сотрудников столовых:

- с. Раевский, Крупской, д.66 Б – 2 повара, 0,5 подсобный рабочий столовой;
- с. Шафраново ул. Ленина, д.40 – 1 повар, 0,5 подсобный рабочий столовой;

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| ЗАКАЗЧИК                        | ИСПОЛНИТЕЛЬ                    |
|                                 |                                |
| _____/ Аглиуллина Т.Б./<br>М.П. | _____/ Г.Р. Резяпова /<br>М.П. |

Копия верна:

Заведующий МБДОУ д/с№5 с.Раевский

Т.Б.Аглиуллина

Серийный номер сертификата: 35 19 64 05 af 32 8d 5b d4 76 e7 49 01 71 7c 43 5b eb a7 13

**ПРОТОКОЛ**  
**соглашения о Контрактной цене**

Мы, нижеподписавшиеся, МБДОУ - детский сад №5 с. Раевский, именуемый в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Аглиуллиной Тансулпан Баязитовны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», действующего на основании Устава, с одной стороны и индивидуальный предприниматель Резяпова Гузель Римовна (далее – ИП Резяпова Гузель Римовна), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Резяповой Гузель Римовны, действующего на основании Свидетельства №313028000022151 от 05.03.2013 г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», удостоверяем, что Сторонами достигнуто соглашение о величине Контрактной цены на оказание услуг по организации горячего питания в сумме 2 469 111 (Два миллиона четыреста шестьдесят девять тысяч сто одиннадцать) рублей 82 копеек, в том числе все налоги и сборы.

Настоящий протокол является основанием для проведения взаимных расчетов и платежей между Заказчиком и Исполнителем.

| ЗАКАЗЧИК                        | ИСПОЛНИТЕЛЬ                    |
|---------------------------------|--------------------------------|
| <br>                            | <br>                           |
| _____/ Аглиуллина Т.Б./<br>М.П. | _____/ Г.Р. Резяпова /<br>М.П. |

Копия верна:

Заведующий МБДОУ д/с№5 с.Раевский

Т.Б.Аглиуллина

Серийный номер сертификата: 35 19 64 05 af 32 8d 5b d4 76 e7 49 01 71 7c 43 5b eb a7 13

Заключен контракт по процедуре 0301300487718000007  
Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД №5 С.РАЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
АЛЬШЕЕВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
Участник: ИП Резяпова Гузель Римовна  
Начальная цена контракта: 2 469 111,82  
Итоговая цена контракта: 2 469 111,82  
Файл контракта: "ПРОЕКТ МК дс 5.docx"  
4c2e2bd678b11b09e28efd085570d7f58e7c048663ded5539fa10ec693a62044

Контракт подписан заказчиком:  
Владелец сертификата: Аглиуллина Тансулпан Баязитовна  
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД №5 С.РАЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
АЛЬШЕЕВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
Должность:  
Город: с.Раевский  
Страна: RU  
Контрольная сумма подписанного документа:  
4c2e2bd678b11b09e28efd085570d7f58e7c048663ded5539fa10ec693a62044  
Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001  
Дата подписания: 21.12.2018 15:38 [GMT +3]

Контракт подписан участником:  
Владелец сертификата: Резяпова Гузель Римовна  
Организация:  
Должность:  
Город: "с. Ташлы"  
Страна: RU  
Контрольная сумма подписанного документа:  
79dbd39cf3c7bca85746d6eb07e3e5759f5764e0b4ddcc492861e80d62711dd1  
Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001  
Дата подписания: 14.12.2018 14:07 [GMT +3]

Копия верна:

Заведующий МБДОУ д/с№5 с.Раевский

Т.Б.Аглиуллина

Серийный номер сертификата: 35 19 64 05 af 32 8d 5b d4 76 e7 49 01 71 7c 43 5b eb a7 13