

Договор № 5
об организации бесплатного горячего питания учащимся
образовательных учреждений

с.Сукпак

«11» января 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Сукпакская средняя общеобразовательная школа им. Б.И. Араптана муниципального района «Кызылский кожуун» Республики Тыва, именуемое в дальнейшем «Заказчик»,

(полное наименование образовательного учреждения)

в лице директора Аюева Виктора Александровича,

(фамилия, имя, отчество директора)

действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и **Индивидуальный предприниматель, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Куржуу Булат Евгеньевич** с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. Предмет договора.

1.1. В соответствии с настоящим Договором «Заказчик» поручает, а «Исполнитель» принимает на себя обязательства по оказанию услуг в целях организации бесплатного горячего питания учащихся (далее - Услуги) в

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Сукпакская средняя общеобразовательная школа им. Б.И. Араптана,

(полное наименование образовательного учреждения)

1.2. Под организацией питания, в целях настоящего Договора, понимается обеспечение учащихся бесплатным горячим питанием, и их непосредственная реализация «Заказчику» согласно примерному 12 - дневному меню по заявке «Заказчика».

Приготовление, отпуск питания производится «Исполнителем» через пищеблок, находящийся в здании «Заказчика», расположенного по адресу:

Республика Тыва, Кызылский район, с.Сукпак, ул.Фрунзе, 1в, столовая МБОУ Сукпакская СОШ.

1.3. «Исполнитель» оказывает Услуги в период с "11" января 2021г. по "30" января 2021г.

2. Обязанности сторон.

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Обеспечивать приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания учащихся в соответствии с заявленным «Заказчиком» 12- дневным меню, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

2.1.2. Обеспечить работу столовой на территории «Заказчика» и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.1.3. Совместно с «Заказчиком» утвердить режим работы столовой образовательной организации.

2.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

2.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

2.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у **«Исполнителя»**.

2.1.7. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия.

2.1.8. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.1.9. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.1.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.1.11. Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, утвержденное **«Заказчиком»**.

2.1.12. Совместно с **«Заказчиком»** производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.1.13. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.14. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования **«Заказчика»** и содержать его в постоянной исправности.

2.1.15. Обеспечивать соблюдение в помещениях **«Заказчика»** установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.1.16. Обеспечить доставку продуктов питания к **«Заказчику»**, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно - транспортного оборудования.

2.1.17. Обеспечить наличие на пищеблоке «Заказчика»:

2.1.18.1. ежедневного меню;

2.1.18.2. технологических карт на блюда и изделия по меню;

2.1.18.3. товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных **«Исполнителем»** и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

2.1.18.4. полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

2.1.18.5. книги отзывов и предложений;

2.1.18.6. результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

2.1.19. Совместно с «Заказчиком» осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи, буфета) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение «Исполнителем» санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

2.1.20. Представлять «Заказчику» для сверки расчетов ведомость по питанию учащихся и Акт об оказании услуг ежемесячно, не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.

2.1.21. бракеражного журнала, журнала учета мероприятий по контролю, журнала здоровья и журнал проведения С-витаминизации.

2.2. Заказчик обязуется:

2.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся, письменно оповестив «Исполнителя» о назначенном лице в течение 5 дней с момента заключения настоящего Договора.

2.2.2. Ежедневно до 15 часов текущего дня ответственный за питание представляет «Исполнителю» предварительную заявку о необходимом количестве комплексных обедов, обучающихся на следующий день.

2.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся учащихся в образовательной организации (согласно списков детей, либо по талонам).

2.2.4. Обеспечить «Исполнителя» помещением кухни, торговым, технологическим и холодильным оборудованием, необходимым для осуществления работ по организации питания, с целью соблюдения «Исполнителем» санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.2.5. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании меню.

2.2.6. Принимать оказанные «Исполнителем» услуги ежедневно по Акту реализации горячего питания.

2.2.7. Совместно с «Исполнителем» производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.2.8. Утвердить совместно с «Исполнителем» режим (график) работы столовой образовательной организации.

2.2.9. По истечении текущего месяца производить с «Исполнителем» сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни, не позднее 5-ого числа следующего месяца.

2.2.11. Обеспечить наличие на пищеблоке:

2.2.11.1. предварительных и фактических ежедневных заявок и Актов реализации продукции кухни, на питание по количеству и стоимости отпущенных за день единиц питания комплексных обедов к настоящему Договору;

2.2.11.2. примерного 12 дневного меню, согласованного с санитарными службами.

2.2.12. Осуществить за свой счет охрану столовой, буфета и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией.

2.2.13. Ежемесячно осуществлять с «Исполнителем».

2.2.14. Ежемесячно подписывать с «Исполнителем» Акт об оказании услуг.

2.3. В конце рабочего дня заведующий производством школьной столовой (повар-бригадир), представитель «Исполнителя» и ответственный за организацию питания от «Заказчика» составляют Акт реализации продукции кухни, в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных Актов реализации продукции кухни и меню остаются у «Исполнителя», вторые экземпляры документов остаются у «Заказчика».

2.4. В Акте реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным меню и калькуляции, а также количество питающихся учащихся. Акт составляется на основании фактических заявок и ежедневного меню.

3. Стоимость услуг и порядок оплаты.

3.1. Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Договора. Общая сумма за январь составляет **594147,96 (пятьсот девяносто четыре тысячи сто сорок семь рублей девяносто шесть копеек)**

3.2. Оплата работы «Исполнителя» производится в соответствии с условиями настоящего Договора, на расчетный счет «Исполнителя» по безналичному расчету ежемесячно, в срок до 10 числа следующего за отчетный период месяца по выставленному счету и Акту оказанных услуг. Источник финансирования: субсидии на выполнение муниципального задания.

3.3. Стоимость рациона составляет:

3.3.1. комплексный обед 64 руб. 26 коп. (шестьдесят четыре рубля 26 копеек) на одного обучающегося в день;

4. Ответственность Сторон и форс-мажорные обстоятельства.

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, предусмотренную настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. «Исполнитель» несет ответственность перед «Заказчиком» за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

4.3. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

4.4. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 4.3 настоящего Договора, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону.

4.5. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

4.6. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 4.3 настоящего Договора, срок выполнения Стороной обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

4.7. Если наступившие обстоятельства, перечисленные в п. 4.3 настоящего Договора, и их последствия продолжают действовать более двух месяцев, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего Договора.

5. Разрешение споров.

5.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров с участием всех сторон по Договору.

5.2. Стороны устанавливают, что все возможные претензии по Договору должны быть рассмотрены Сторонами в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения претензии.

5.3. Претензии Сторон, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, включая споры и разногласия по техническим и финансовым вопросам (условиям), рассматривается Сторонами в течение 30 дней путем переговоров с оформлением соответствующих документов.

5.1. В случае невозможности урегулирования споров путем рассмотрения претензий, споры разрешаются в Администрации муниципального района «Кызылский кожуун» Республики Тыва. Неурегулированные споры передаются на разрешение в Арбитражный Суд Республики Тыва.

6. Срок действия Договора. Порядок изменения и расторжения Договора.

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его обеими Сторонами и действует до момента исполнения Сторонами всех взятых на себя обязательств.

6.2. Условия настоящего Договора могут быть изменены по взаимному согласию Сторон путем подписания письменного соглашения.

6.3. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, в одностороннем порядке, в случае отказа от питания при отсутствии задолженности со стороны «Заказчика», либо по решению суда в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения.

7.1. Все изменения и дополнения к настоящему Договору должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

7.2. В случае изменения адреса или платежных реквизитов Стороны обязаны письменно проинформировать об этом друг друга в течение 3-х дней с момента наступления изменений, в противном случае риск негативных последствий возлагается на Сторону, не известившую об этих изменениях.

7.3. Настоящий Договор составлен в двух подлинных экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

7.4. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам без письменного согласия другой Стороны.

7.5. Во всех остальных отношениях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны должны руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.

7.6. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

- Наименование, объем, цена и сроки по организации горячего питания учащихся (Приложение №1).

- Техническое задание с подробной количественной, качественной и функциональной характеристикой товара (описание объекта закупки) по организации горячего питания детей (Приложение № 2).

8. Юридические адреса и подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СУКПАКСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ.

Б.И.АРАПТАНА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
"КЫЗЫЛСКИЙ КОЖУУН" РЕСПУБЛИКИ ТЫВА
(МБОУ Сукпакская СОШ)

Адрес: 667904, Республика Тыва, Кызылский район, с.Сукпак,
ул. Фрунзе, 1, В

ИНН: 1717007996 КПП: 171701001 ОГРН: 1021700728378

Банк: Отделение-НБ Республики Тыва //УФК по Республике

Тыва г.Кызыл

БИК: 019304100

КБК: 000000000000000000130

р/сч: 40102810945370000080

сч: 03234643936220001200

л/сч: 20126Ц49630

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Куржуу Булат Евгеньевич

Расч.счет 40802 810 8 65000004160

ИНН 171703160960

ОГРН 318171900012927

Красноярское отделение №8646

ПАО Сбербанк

БИК 040407627

Кор.счет 30101810800000000627

Заказчик:

Директор МБОУ Сукпакская СОШ

(должность)
Аюев В.А.
(подпись, фамилия и инициалы)
« 11 » 01 2021 г. М.П.



Исполнитель:

ИП Куржуу Булат Евгеньевич

(должность)
Куржуу Б.Е.
(подпись, фамилия и инициалы)
« 01 » 01 2021 г. М.П.



Согласовано:
Директор МБОУ Сукпакская СОШ
(должность Заказчика)
/ Аюев В.А./
(подпись)
« 11 » 01 2021 г.
М.П.

Согласовано
И.П. Куржуу Б.Б.
(должность Исполнителя)
/ Куржуу Б.Е. /
(подпись)
« 01 » 01 2021 г.

Наименование, объем, цена и сроки оказания услуг

№ п/п	Наименование	класс	Количество детей	Кол-во дней за сезон	Стоимость 1 дня (в рублях)	Сумма (руб.)	Срок оказания услуг
1	Оказание услуг по организации горячего питания МБОУ Сукпакская СОШ	1 кл	116	15	64,26	111812,40	с 11.01.2021 по 30.01.2021
2		2 кл	142	18	64,26	164248,56	с 11.01.2021 по 30.01.2021
3		3 кл	149	18	64,26	172345,32	с 11.01.2021 по 30.01.2021
4		4 кл	126	18	64,26	145741,68	с 11.01.2021 по 30.01.2021
Итого:						594147,96	с 11.01.2021 по 30.01.2021



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
с подробной количественной, качественной и функциональной характеристикой товара
(описание объекта закупки)
Организация горячего питания для учащихся

Условия и требования на оказание услуг:

- обеспечение организации комплексного рационального питания детей в соответствии с меню;
- обеспечение доставки продуктов и полуфабрикатов до пищеблока школы специализированным транспортом, обеспечивающим температурный режим в соответствии с нормативной документацией на данный вид продукции;
- укомплектование столовой школы квалифицированными кадрами;
- укомплектование пищеблока посудой и столовыми приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами);
- обеспечение своими силами накрывание столов в обеденном зале и их уборку после приема пищи;
- обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;
- обеспечение содержания оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

Требования к качеству услуг:

- качество оказываемых услуг соответствует требованиям действующей нормативной документации;
- приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства от 15.08.1997 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания». Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 29.07.2008г. г. № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О ведении в действие СП» (СП 2.3.6 1079.01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и переработки в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. 06.11.2001г. ((с изменениями от 03.04.2003 № 28. 03.05.2007 № 25 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.12.2007 № 3077)), установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями. Базы пищеблоков, столовых и буфетов должны содержаться надлежащим образом в соответствии с требованиями СанПиНа;
- содержание помещений и оборудования пищеблоков образовательного учреждения с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной безопасности;
- соблюдение правил эксплуатации холодильного, торгово-технологического оборудования содержание его в постоянной исправности;
- своевременная организация в помещениях пищеблоков образовательных учреждений дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.

Порядок оказания услуг:

Исполнитель обязан привести в надлежащий порядок производственные помещения, обеденный зал в соответствии с требованиями СанПиН.

Требования к безопасности оказания услуг:

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Нести ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

Порядок сдачи и приемки результатов работ (услуг):

При завершении организации горячего питания «Исполнитель» предоставляет «Заказчику» документы (материалы), необходимые для отчетности по организации горячего питания.

Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг