

**Муниципальный контракт № 162022
на организацию горячего питания учащимся**

«10» января 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 5», в лице директора **Ширшовой З.Е.**, действующего на основании **Устава**, именуемое в дальнейшем "Покупатель-плательщик", с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Общепит»**, именуемое в дальнейшем "Поставщик", в лице директора **Глуховой Н.И.**, действующего на основании **Устава**, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», заключили настоящий муниципальный контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Настоящий контракт заключен на организацию горячего питания учащимся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основной общеобразовательной школы № 5», с правом безвозмездного пользования производственными помещениями и оборудованием столовой на срок исполнения настоящего контракта, для целей исполнения предмета контракта.

1.2. Покупатель-плательщик поручает, а Поставщик принимает на себя обязательство по организации горячего питания учащимся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основной общеобразовательной школы № 5» с момента подписания контракта по 31.05.2022 г.

1.3. Покупатель-плательщик обязуется предоставить Поставщику право безвозмездного пользования производственными помещениями и оборудованием столовой (далее - имущество) в соответствии с Приложением 1 к договору, а также обеспечить Поставщику свободный доступ в указанные помещения.

1.4. Поставщик утрачивает право пользования имуществом, указанным в Приложении 1*к контракту после окончания срока действия настоящего контракта.

1.5. Режим работы столовой, график приема пищи учащимися, предоставление списков на питание на бесплатной и платной основе определяется по согласованию между Покупателем-плательщиком и Поставщиком.

2. Обязательства Поставщика

2.1. Предоставлять учащимся Покупателя-плательщика в дни и часы работы образовательного учреждения рациональное питание по ценам и согласно 20-дневного меню по возрастам, согласованного Поставщиком, Покупателем-плательщиком и Территориальным отделом Роспотребнадзора, предусмотренного для предприятий питания при образовательных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 3.1.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации работы образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

2.2. Своевременно снабжать качественными необходимыми продуктами питания в соответствии с разработанным 24-х-дневным меню. Соблюдать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация о температурном режиме заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма приложения 10 СанПин 2.4.5.2409-08).

2.3. Обеспечивать сохранность и эксплуатацию представляемых помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технологической, пожарной инспекции, обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и др. оборудования. **Производить текущий и капитальный ремонт торгово-технологического оборудования;** подготовить торгово-технологическое оборудование, помещения пищеблока к новому учебному году на соответствие требованиям санитарных норм и предоставить Плательщику Акт о готовности.

2.4. Обеспечивать в полном объеме необходимой столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, весовым хозяйством, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

2.5. Организовывать закупку и доставку продуктов питания самостоятельно без расходов для Покупателя-плательщика транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.6. Обеспечивать необходимыми бланками и документацией в соответствии с санитарными нормами, правилами и действующими требованиями по организации питания, обеспечить ведение необходимой документации.

2.7. 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 своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников.

2.8. Предоставлять Покупателю-плательщику информацию и документы, подтверждающие качество продуктов питания (сертификаты или декларация соответствия, зарегистрированные в органе по сертификации), калькуляцию стоимости блюда, разбивку стоимости питания по произведенным затратам на покупку продуктов питания и затраты по приготовлению блюд.

2.9. Работникам Поставщика совместно с работниками Покупателя-плательщика принимать участие в мероприятиях по экономии расходования энергоресурсов.

2.10. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

2.11. Обеспечивать производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 СанПин 2.4.5-2409-08). Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.12. Своевременно снабжать пищеблок образовательного учреждения необходимыми пищевыми продуктами в соответствии с разработанным меню. Обеспечивать соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, организовывать производственный контроль.

2.13. Обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды.

2.14. Обеспечивать санитарное состояние и содержание производственных помещений согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания в соответствии с п.5.1. СанПин 2.4.5-2409-08, СП 3.1.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации работы образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

2.15. Обеспечивать контроль за качеством и безопасностью питания учащихся в общеобразовательном учреждении, ежедневное ведение необходимой документации (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами) в соответствии с п.14.3. СанПин 2.4.5-2409-08.

2.16. Осуществлять ремонт инженерных коммуникаций, прочистку канализационных трубопроводов на пищеблоке и откачку жидких бытовых отходов из выгребных ям и колодцев при наличии отдельного ввода в колодцы и выгребные ямы, вывоз отходов, дезинсекцию и дератизацию помещений пищеблоков, производить влажную и генеральную уборку помещений пищеблоков.

2.17. Обеспечивать организацию дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательного учреждения в соответствии с рекомендуемым СанПин 2.4.5-2409-08 ассортиментом дополнительного питания (приложение 9 СанПин 2.4.5-2409-08). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителями Поставщика и Покупателя-плательщика и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.18. Устанавливать размеры наценок на продукцию в соответствии с Постановлением региональной энергетической комиссией Свердловской области от 10.12.2008 г. № 158-ПК.

2.19. Производить приготовление блюд на базе пищеблока Покупателя-плательщика.

2.20. В течение всего срока исполнения контракта Поставщик **имеет право** изменять меню в сторону улучшения качественных показателей.

2.21. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами исполнителя на принадлежащем Заказчику технологическом оборудовании в помещениях Заказчика.

3. Обязательства Покупателя-плательщика

3.1. Предоставлять Поставщику производственные и складские помещения, торгово-технологическое и холодильное оборудование, горячее и холодное водоснабжение, электроэнергию для приготовления и отпуска пищи учащимся Покупателя-плательщика помещения для организации приема пищи по акту на начало даты данного договора (Приложение 1 к настоящему договору).

3.2. Создавать условия для:

3.2.1. предоставления горячего питания всем учащимся Покупателя-плательщика;

3.2.2. медицинского контроля за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, их хранением, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, с ведением необходимой учетной документации, согласно п. 14.4. 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.11 СанПин 2.4.5-2409-08.

3.3. Осуществлять:

3.3.1. охрану пищеблока, оснащение его охранно-пожарной сигнализацией;

3.3.2. приобретение торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, мебели.

3.4. Проводить:

3.4.1. организационную работу по вопросам питания обучающихся.

3.5. Назначать ответственных представителей из числа работников школы, которые ведут ежедневный учет, контроль питания учащихся.

3.6. Обеспечивать выполнение требований санитарных правил и нормативов за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием и организацию дополнительного питания обучающихся через буфет (п. 14.1. СанПин 2.4.5-2409-08).

3.7. Покупатель-плательщик обязуется предоставить Поставщику Исполнителю право безвозмездного пользования производственными помещениями и оборудованием пищеблока (далее - имущество), а также обеспечить Поставщику свободный доступ в указанные помещения.

3.8. Поставщик утрачивает право пользования имуществом, после окончания срока действия настоящего договора.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена договора составляет **599 000 рублей 00 копеек (пятьсот девяносто девять тысяч рублей 00 копеек), в том числе НДС (или без НДС).**

4.2. Цена включает в себя все затраты, связанные с исполнением предмета договора.

4.3. Расчеты осуществляются Покупателем-плательщиком безналичным способом, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика согласно счетам-фактурам, которые выставляются подекадно. Оплата производится в течение 10 (десяти) дней с момента выставления счета-фактуры. Возможна предоплата до 30%.

4.4. Сумма оплаты определяется из стоимости питания, установленного в соответствии с разработанными рационами и определенного контингента питающихся в пределах выделенных средств.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего контракта Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Поставщик несет ответственность за:

- приготовление блюд и организацию технологического процесса в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

- приобретение продуктов питания, используемых для приготовления блюд,

- надлежащего качества, в соответствии с документами, подтверждающими качество и безопасность продукции;

- проведение ежедневного бракеража пищи в присутствии медицинского работника или ответственного лица Покупателя-плательщика.

5.3. В случае неисполнения обязательств по настоящему контракту, виновная сторона обязана возместить другой стороне причиненный материальный и моральный ущерб на основании действующего законодательства.

5.4. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Покупатель-платательщик вправе требовать уплаты пеней. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после истечения, установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательств. Размер пеней устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Поставщик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанных обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Покупателя-платательщика.

5.5. Поставщик обязан соблюдать в занимаемых помещениях правила и нормы по охране труда, пожарной безопасности, безопасной эксплуатации электроустановок. Поставщик несет ответственность за невыполнение правил и норм по охране труда, правил пожарной безопасности, правил безопасной эксплуатации электроустановок в соответствии с действующим законодательством.

6. Срок действия контракта и основания его прекращения

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с 10 января 2022 года и действует до исполнения обязательств по настоящему договору.

6.2. Срок оказания услуг по настоящему договору с 10 января 2022 года по 31 мая 2022 года. Все споры и разногласия между Сторонами, возникающие в период действия настоящего контракта, разрешаются сторонами путем переговоров. Срок ответа на претензию составляет 10 (Десять) календарных дней. В случае не урегулирования споров и разногласий путем переговоров спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Свердловской области.

6.3. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

7. Заключительные положения

7.1. Стороны обязаны сообщить друг другу об изменениях наименования, организационно правовой формы, юридического адреса, расчетного счета и иных существенных изменениях в 3-х дневный срок в письменной форме.

7.2. Во всем остальном, не предусмотренным настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим гражданским законодательством РФ.

7.3. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания, составлен в 2 экземплярах, по одному экземпляру для Покупателя-платательщика и для Поставщика.

ПОКУПАТЕЛЬ-ПЛАТЕЛЬЩИК

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 5»
623780, ул. Совхозная, 4 А, с. Большое Трифоновое, Артемовского района, Свердловской обл.
тел. (34363) 47-2-30
ИНН 6602006900 КПП 667701001
УФК по Свердловской обл. (Финансовое управление Администрации АГО, МБОУ «ООШ № 5») л./сч. 20906000490, р/сч. 03234643657030006200
Уральское ГУ Банка России/УФК по Свердловской обл. г. Екатеринбург,
БИК 016577551, ЕКС 40102810645370000054

ПОСТАВЩИК

Общество с ограниченной ответственностью «Общепит»
623780, пл. Советов, 1-2, г. Артемовский, Свердловской обл.
тел. (34363) 2-40-40 ИНН 6602002060 КПП 667701001 Р/счет 40702810700000022986 в ПАО "СКБ-БАНК" г. Екатеринбург К/счет 30101810800000000756 БИК 046577756



М.П. З.Е. Ширшова



М.П. И.И. Глухова

Перечень имущества

Помещение столовой:

- общая площадь - 102,5 кв.м, из них:
- кухня - 35,3 кв.м,
- обеденный зал- 57,5 кв.м;
- складские и подсобные помещения- 9,7 кв.м.

№ п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Кол- во	Инв. номер
1	Плита электрическая ПЭ-6Ш	шт.	1	1380020
2	Холодильник «Бирюса-18-3»	шт.	1	1380144
3	Весы «Меркурий-315» Инотекс	шт.		1380202-1380203
4	Машина протирочно-резательная МПР-350.00	шт.	1	1380508
5	Мясорубка МИМ-300	шт.	1	1380205
6	Ларь морозильный «Бирюса-300»	шт.	1	1380206
7	Водонагреватель АТТ Р88	шт.	1	1380207
8	Стол производственный СПРМ-1500/1	шт.	1	1380208
9	Стеллаж производственный СПЛ-110/5, 4 полки полим.	шт.	1	1380209
10	Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П	шт.	1	01380463
11	Мармит 1-х блюд МЭПСЭ-15/7	шт.	1	01380464
12	Пароконвектомат на подставке ПКА 6-1/1В	шт.	1	01380465
13	Шкаф холодильный К 700 V	шт.	1	01380466
14	Весы САЗ З\У-20	шт.	2	-
15	Вытяжка над мойками	шт.	1	01380513
16	Ванна моечная 800*800*860	шт.	2	01380521- 01380522

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575776

Владелец Ширшова Зоя Егоровна

Действителен с 02.03.2021 по 02.03.2022