

**Муниципальный контракт №2**  
**на организацию горячего питания учащимся**  
**ИКЗ 233660200690066770100100020000000244**

**«01» сентября 2023г.**

**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 31.12.2023г.

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 учащимся, предоставление списков на питание на бесплатной и платной основе определяется по согласованию между Покупателем-плательщиком и Поставщиком.

## **2. Обязательство 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 разработанными 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 предоставляемых помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технологической, пожарной инспекции, обеспечить безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технического 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. Обеспечить 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. Организовать закупку и доставку продуктов питания самостоятельно без расходов для Покупателя-плательщика транспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.6. Обеспечить 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, обеспечить организацию переподготовки по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских работников.

2.8. Предоставить 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 производственным затратам на покупку продуктов питания и затраты по приготовления 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 свежеприготовленными блюдами, 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. Обеспечить соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, организовывать производственный контроль.

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

2.14. Обеспечить 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. Обеспечить 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. Обеспечить 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 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 599000руб (Пятьсот девяносто девять тысяч рублей).

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 соответствие с документами, подтверждающими качество и безопасность продукции;

- проведение ежедневного бракеража пищи в соответствии 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-плательщик вправе требовать уплату пеней. Пени насчитываются 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-плательщика.

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 01 сентября 2023года и действует до исполнения обязательств по настоящему договору.

6.2. Срок оказания услуг по настоящему договору с 01 сентября 2023 года по 31 декабря 2023 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 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 дневных сроках в письменной форме.

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

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

### Покупатель-плательщик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №5» г. Артемовский  
623780 ул. Совхозная, 4А, с. Большое Трифоново,  
Артемовский район, Свердловская область,  
Тел.: (34363) 47-2-30  
ИНН 6602006900 КПП 667701001  
УФК по Свердловской обл. (Финансовое управление Администрации АГО, МБОУ «ООШ №5») л/сч. 30101810500000000674.  
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.  
Свердловская обл.  
Тел.: (34363) 5-50-31  
ИНН 66022002060 КПП 660201001  
р/сч. 40702810816540070312 в Уральском банке Сбербанк РФ г. Екатеринбург  
БИК 046577674, кор./счет

Директор \_\_\_\_\_ З.Е.Ширшова

МП

\_\_\_\_\_ Н.И.Глухова

МП

## 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.	Кол-	Инв. номер
		изм.	во	
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	Степльаж производственный СПЛ-110/5, 4 полки	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