Договор № 1
на оказание услуг по организации питания обучающихся,
из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
и детей-инвалидов.

г. Стерлитамак «19» 01 2021г.

Акционерное общество «Общепит», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Дзобаева Тамерлана Амурхановича, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 6» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан,** в лице директора Ныркoвой Ольги Борисовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, при совместном упоминании именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее по тексту – «Договор») о нижеследующем:

1.ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания обучающихся, обучающиеся 1-4 классов и обучающихся 5-11классов из многодетных малообеспеченных семей, кроме обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, (далее - услуги) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещении Заказчика.

1.3. Срок оказания услуг: со 11 января 2021 г. по 31 декабря 2021 г.

1.4. Место оказания услуг: столовая МАОУ «Гимназия № 6», расположенная по адресу: г. Стерлитамак, ул. Тукаева, 2г.

1.5. Общее количество обучающихся-56 человек, из них:
-обучающиеся 1- 4 классов – 23 человека
- обучающиеся 5-11 классов- 33 человека.

1.6. В случае организации учебного процесса обучающихся в дистанционной форме и получения Заказчиком Акта уполномоченного органа об организации выдачи продуктовых наборов обучающимся, имеющим право на получение бесплатного питания, Исполнитель осуществляет замену горячего питания набором пищевых продуктов, сформированным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИИСПОЛНИТЕЛЯ.

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1.Приготовление пищи осуществлять на пищеблоке Заказчика.

2.1.2. Обеспечить приготовление пищи высокого качества. Ежедневно вывешивать, утвержденное Заказчиком, меню (прейскурант) продукции в местах ее реализации.

2.1.3. Обеспечить надлежащее содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований охраны труда, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания, текущему и капитальному ремонту помещений пищеблока и систем обеспечения.

Эксплуатировать переданное в пользование торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. За свой счет обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителя. Оплачивать фактически потребляемую электроэнергию и воду в соответствии с показателями приборов.

Принимать меры совместно с Заказчиком к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику при организации питания.

2.1.4. Организовать одноразовое горячее питание для детей в соответствии с Примерным 2-х недельным меню для детей, действующее на территории РБ.

2.1.5. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.1.6 Обеспечить сотрудников средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) и наличие дезинфицирующих средств.

2.1.7.Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами за счет Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции,

контактирующие с пищевыми продуктами», утверждённым Главным государственным санитарным врачом 29.04.2000.

Исполнитель обязан иметь на пищеблоке соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.8.Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Заказчика, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам согласно Федерального Закона от 01.03.2020г №47 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.1.9. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающих продукты с раздражающими свойствами, а также питание детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.1.10. Осуществлять приготовление блюд в соответствии с Примерным 2-х недельным меню. В исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

2.1.11. Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и сотрудника «Заказчика», хранить суточную пробу в течение установленного времени, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.1.12. Не допускать использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, не разрешенных СанПиН 2.4.5.2409-08, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

2.1.13. Обеспечивать пищеблок Заказчика за свой счет столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами, в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.14. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений и оборудования пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой. В случае засоров канализационных системы, произошедшей в результате деятельности работников пищеблока, их прочистка производится силами Исполнителя.

2.1.15. Соблюдать технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.16. Нести полную ответственность за безопасность и качество приготовленной пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарных правил и норм, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблока Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.17. Незамедлительно извещать Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

2.1.18. Не допускать проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

2.1.19. Представлять по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

2.2.Исполнитель имеет право:

2.2.1. Выходить с предложениями к Заказчику, по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИЗАКАЗЧИКА.

3.1. «Заказчик» обязуется:

3.1.1. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем Услуги.

3.1.2. Обеспечить полноту охвата детей горячим питанием фактически посещающих учреждение.

3.1.3.Безвозмездно предоставить Исполнителю производственные, хозяйственные, подсобные и другие помещения, системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, электроснабжение и отопления в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами по соответствующему передаточному Акту.

3.1.4. Оборудовать обеденный зал столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.1.5. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием детей, а именно:

- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед раздачей;
- осуществлять контроль за поступающей продукцией, качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания детей.

3.1.6. Контролировать соответствие естественного и искусственного освещения, содержания вредных веществ в воздухе и уровня шума в производственных помещениях требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами.

3.1.7. Привлекать специализированные организации для проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

3.1.8. Осуществлять централизованный вывоз твердых бытовых отходов.

3.1.9. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.
3.1.10. Согласовывать с Исполнителем периоды отпуска питания и время работы буфета.
3.1.11. Контролировать соответствие готового питания, указанного в меню, фактически приготовленным блюдам.
3.1.12. Обеспечить дежурство педагогов в обеденном зале в период отпуска горячего питания обучающимся.
3.1.13. Назначить ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, на которого будет возложена обязанность вести учетно-отчетную документацию и осуществлять контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся.
3.2. Заказчик вправе:
3.2.1. В любое время проверять ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.
3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ.

4. ПОРЯДОК ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВЫХ НАБОРОВ ОБУЧАЮЩИМСЯ, ИМЕЮЩИМ ПРАВО НА ПОЛУЧЕНИЕ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Заказчик, руководствуясь требованиями Акта уполномоченного органа об организации выдачи продуктовых наборов обучающимся, имеющим право на получение бесплатного питания, направляет Исполнителю заявку, содержащую информацию о количестве обучающихся, имеющих право на получение продуктовых наборов, составе продуктового набора, графике выдачи обучающимся.
4.2. Выдача продуктовых наборов осуществляется взамен горячего питания, исходя из стоимости предоставления бесплатного питания в учебный день и количества учебных дней.
4.3. Продуктовые наборы формируются с учетом требований приложений СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4.4. Все работники Исполнителя, задействованные в выдаче продуктовых наборов, должны быть обеспечены средствами личной защиты.
4.5. Выдача продуктовых наборов производится Исполнителемсогласносписками и графикам, утверждённым Заказчиком.
4.6. После выдачи наборов пищевых продуктов составляется акт и подписывается уполномоченными представителями Сторон.

5. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ.

5.1. Общая стоимость настоящего договора **517440,00 (пятьсот семнадцать тысяч четыреста сорок рублей)**, НДС не облагается.

Если нужды Заказчика в услугах, предусмотренных договором изменились (увеличились, либо уменьшились), но не более чем на тридцать процентов, по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально изменяемому объему оказываемой услуги. Цена единицы дополнительно оказываемой услуги и цена единицы услуги при уменьшении предусмотренного договором объема оказываемой услуги должны определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренный в договоре объем такой услуги.

5.2. Заказчик производит оплату Исполнителю за одноразовое горячее питание по фактическому количеству питающихся детей, получающих общее начальное образование путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя. Сумма оплаты определяется из расчета 55,00 (пятьдесят пять) рублей на одного обучающегося на один учебный день, в том числе:

- для обучающихся 1-4 классов - 47,82р. – за счет средств бюджета РФ, 7,18р. – за счет средств бюджета РБ
- для обучающихся 5-11 классов - 55,00р. – за счет средств бюджета РБ.

В случае изменения уполномоченным органом стоимости питания обучающихся, общая стоимость настоящего договора подлежит соответствующему перерасчету на основании дополнительного соглашения сторон.

5.3. Платежи по договору осуществляются в российских рублях.
5.4. Заказчик производит оплату при условии поступления средств из бюджета на счет Заказчика. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.
5.5. Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за организацию питания. Оплата производится на основании выставленных счета и акта 1 раз в месяц в течение 30-ти календарныхдней со дня подписания акта.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и распространяет свое действие на отношения сторон, возникшие с 11 января 2021 г. и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством.
7.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

8. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

8.1 Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

8.2. В случае просрочки оказания услуг более чем на 10 (десять) рабочих дней по вине Исполнителя, Заказчик в праве расторгнуть настоящий Договор в установленном законодательном порядке и разместить заказ на оказание услуг у третьих лиц.

9. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.

9.1. Для разрешения споров по настоящему Договору Стороны устанавливают обязательный претензионный порядок. Претензия с содержанием извещения о нарушении условий Договора предъявляется в письменной форме. Срок ответа на претензию – 20 календарных дней с момента получения претензии.

9.2. При невозможности разрешения возникших споров и разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

10.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются в виде дополнительного соглашения, подписываемого Сторонами.

10.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

10.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

10.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу: 1 экземпляр для Заказчика, 1 экземпляр для Исполнителя.

11. РЕКВИЗИТЫ, ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МАОУ «Гимназия № 6» городского округа г. Стерлитамак РБ 453104, Республика Башкортостан, город Стерлитамак, улица Тукаева, 2г Т. 8 (3473) 28-31-87 ИНН 0268021660 КПП 026801001 ОГРН 1020202082450 ФУ администрации ГО г.Стерлитамак РБ (МАОУ «Гимназия № 6» городского округа г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503006100) РКЦ Стерлитамак г. Стерлитамак БИК ТОФК 018073401, казн.сч 03234643807450000100 ед.казн.сч.40102810045370000067	АО «Общепит» адрес: 453116, РБ, г. Стерлитамак, пр. Ленина, 69, тел. 20-38-01, т/ф 20-70-69 ИНН 0268 003140, КПП 0268 01001 р/с № 40702810306600101336 в Башкирском отделении № 8598 ПАО Сбербанка, г. Уфа к/с № 30101810300000000601 БИК 048073601
Директор: _____/О.Б.Ныркова/	Генеральный директор_____/Т. А. Дзобаев/