

Договор № 1003

с. Кармаскалы

«01» 08 2019 г.

МОБУ СОШ д. Кабаково муниципального района Кармаскалинский район РБ, именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице директора Кусябаевой Миляуши Амировны действующей на основании Устава, с одной стороны и ИП Аминев Олеса Юрисовна, именуемое(ый) в дальнейшем **Исполнитель**, в лице Аминовой Олеси Юрисовны, действующей(его) на основании свидетельства о государственной регистрации №309028022600202, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации на основании ст.93 ч.1 п.4 или п.5, заключили настоящий договор (далее – «Договор») о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги: **по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях**, (далее – услуги), в соответствии с Наименованием и описанием объекта закупки (Техническое задание) (Приложение № 1 к Договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

1.2. Срок оказания услуг: **с 1 сентября 2019 г. по 30 ноября 2019г. (включительно)**.

1.3. Приготовление горячего питания обучающихся осуществляется силами Исполнителя по адресу Исполнителя ежедневно, кроме выходных (суббота, воскресенье), праздничных дней и каникулярного времени и доставляется силами Исполнителя до столовой Заказчика находящейся по адресам:

-РБ, Кармаскалинский район, д. Кабаково, ул. Победы, 49,

-РБ, Кармаскалинский район, д. Кабаково, ул. Молодежная 1/1

1.4. Выдача исполнителем готовой пищи осуществляется согласно графику выдачи готовых блюд (Приложению № 3 к Наименованию и описанию объекта закупки (Техническое задание)).

2. Обязанности и права Исполнителя

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. осуществлять своими силами деятельность по оказанию услуг **по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях** согласно примерному меню, отвечающему нормам и требованиям рационального питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы указанными в приложении № 1 к Наименованию и описанию объекта закупки (Техническое задание);

2.1.2. разрабатывать примерное меню обучающихся общеобразовательной организации с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся и осуществлять согласование данного меню и ассортимента дополнительного питания обучающихся с Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, после чего предоставлять его на утверждение Заказчику;

2.1.3. обеспечивать контроль за качеством поступающего продовольственного сырья и готовой продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой;

2.1.4. обеспечивать соблюдение графика выдачи готовых блюд (приема пищи обучающимися) (Приложение № 3 к Наименованию и описанию объекта закупки (Техническое задание));

2.1.5. осуществлять закуп и прием пищевых продуктов, продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

2.1.6. осуществлять доставку пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции собственным (арендованным) специализированным транспортом, специально предназначенным или специально оборудованным для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

2.1.7. использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающим требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.1.8. обеспечить реализацию пищевой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, с указанием в сопроводительной документации сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии;

2.1.9. сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования пищевой продукции;

2.1.10. обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции);

2.1.11. проводить лабораторные и инструментальные исследования для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения и предоставлять Заказчику копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается Исполнителем в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409-08);

2.1.12. при изготовлении полуфабрикатов ежедневно проводить оценку качества с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, включая оценку степени готовности, времени разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку;

2.1.13. обеспечить соответствие качества готовых блюд утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам, их удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид);

2.1.14. осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд. Оценка качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе: ответственного сотрудника Исполнителя и ответственного сотрудника Заказчика и медицинского работника (при наличии) по органолептическим показателям, отметки о качестве пищи заносить в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Выдачу пищи обучающимся производить только после снятия проб ответственным сотрудником Заказчика. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания, или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена;

2.1.15. оставлять суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд с целью контроля за соблюдением безопасности технологического процесса;

2.1.16. обеспечить ежедневное ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

2.1.17. оказывать Услуги с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов таможенного союза к производственным, административным помещениям столовой, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю.

- 2.1.18. обеспечивать сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатировать и содержать в исправном состоянии;
- 2.1.19. оказывать Услуги с обеспечением достаточного количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря, посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 2.1.20. строго соблюдать установленные законодательством Российской Федерации требования санитарно-эпидемиологических, технических, противопожарных правил и нормативов, технических регламентов;
- 2.1.21. обеспечивать чистоту и оказывать Услуги с осуществлением вывоза мусора, пищевых отходов, дезинфекции и дератизации помещений;
- 2.1.22. оказывать услуги с использованием санитарной одежды, моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 2.1.23. совместно с Заказчиком утверждать режим работы столовой;
- 2.1.24. Вести в каждой школьной столовой (буфете) необходимую учетную документацию согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в том числе:
- для контроля за качеством продовольственного сырья «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 1 приложение 10);
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 2 приложение 10);
 - «Журнал здоровья» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3 приложение 10);
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 4 приложение 10);
 - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 5 приложение 10).
 - «Ведомость контроля за рационом питания» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 6 приложение 10);
- 2.1.25. обеспечить доступ Заказчику для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества, используемых для приготовления продукции пищевых продуктов и готовых блюд требованиям, установленным Заказчиком.

2.2. Исполнитель вправе:

- 2.2.1. требовать подписания документов в соответствии с условиями настоящего Договора;
- 2.2.2. требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора;
- 2.2.3. направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего Договора.

3. Обязанности и права Заказчика

3.1. Заказчик обязан:

- 3.1.1. принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.
- 3.1.2. обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся;
- 3.1.3. продолжительность перемен для приема пищи устанавливать в соответствии с обязательными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 3.1.4. совместно с Исполнителем утверждать режим работы столовой;
- 3.1.5. осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно:
- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;
 - осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся;
- 3.1.6. совместно с Исполнителем разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания школьников, обогащению рациона питания обучающихся микронутриентами, внедрению современных методов и форм обслуживания, увеличению охвата обучающихся горячим питанием, в том числе двух разовым.

3.2. Заказчик вправе:

- 3.2.1. в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс;

- 3.2.2 осуществлять контроль за правильностью поступления блюд согласно меню;
- 3.2.3. запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему Договору;
- 3.2.4. для осуществления контроля исполнения условий Договора, контроля качества оказываемых Исполнителем Услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях.

4. Цена договора и порядок оплаты

- 4.1. Цена настоящего Договора составляет _____ (_____) рублей _____ копеек, в том числе (НДС не предусмотрен).
- 4.2. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения настоящего Договора.
- 4.3. Цена Договора включает расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов и готовой продукции, приготовление пищи, вывоз мусора и пищевых отходов и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Договору, в том числе по снабжению столовой по мере необходимости хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке, проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством, стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки, снабжению сотрудников столовой спецодеждой, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и иных обязательных платежей.
- 4.4. Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком за счет средств: республиканского бюджета _____ (_____); Родительских _____ (_____)
- 4.5. Оплата по настоящему договору осуществляется в рублях Российской Федерации.
- 4.6. Заказчик ежемесячно производит оплату оказанных услуг на основании предъявленного Исполнителем счета (счета-фактуры) и подписанного акта сдачи-приемки оказанных услуг в течение 10 банковских дней со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.
- Предусмотреть предоплату в размере 30% от суммы договора.**

- 4.7. В случае если договор заключается с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.
- 4.8. Заказчик и Исполнитель производят сверку взаиморасчетов за оказанные услуги ежемесячно до 5 числа месяца на основании подлинных документов путем составления акта сверки.

5. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

- 5.1. Сдача и приемка оказанных услуг по настоящему Договору производится ежемесячно путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг за соответствующий месяц.
- 5.2. Исполнитель представляет Заказчику счет (счет – фактуру), подписанный акт сдачи-приемки оказанных услуг на последний день текущего месяца.
- 5.3. Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней после получения акта сдачи-приемки оказанных услуг подписывает его, возвращает Исполнителю один экземпляр или отказывается от его подписания с изложением в письменном виде причин отказа и выявленных недостатков. В случае ненадлежащего оказания Услуг Исполнитель должен за свой счет устранить недостатки и предоставить новый акт сдачи-приемки оказанных услуг для подписания Заказчику. Извещение (претензия) о выявленных недостатках направляется Заказчиком Исполнителю в течение 10 (десяти) дней со дня их обнаружения. После устранения Исполнителем недостатков в оказанных Услугах Заказчик подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг и возвращает один экземпляр Исполнителю.
- 5.4. Для проверки качества оказанных Исполнителем Услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик обязан провести экспертизу оказанных Услуг при их приемке. Экспертиза оказанных Услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.