

Контракт № 4

на оказание услуг по организации горячего питания

с. Красноармейское

"1" января 2026 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большепашатминская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Васильева В.В.» Красноармейского муниципального округа Чувашской Республики, далее именуемое «Заказчик», в лице врио директора Ивановой Полины Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и муниципальное бюджетное учреждение «ЦФХО» Красноармейского муниципального округа Чувашской Республики, далее именуемое «Исполнитель», в лице директора Никифоровой Ларисы Васильевны, действующей на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ, заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта и порядок расчетов

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязанности по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой Заказчика.

1.2. Оплата за питание производится обучающимися школы как с применением контрольно-кассовой техники, так и за наличный расчет без применения контрольно-кассовой техники в соответствии с п.2 ст.2 Федерального закона от 22.05.2003г. №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации».

2. Обязанности заказчика

2.1. На основании статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Чувашской Республики от 30.07.2013г. №50 «Об образовании в Чувашской Республике» Заказчик на безвозмездной основе предоставляет Исполнителю помещения для организации производства пищи (пищеблок и школьную столовую), производит капитальный и текущий ремонт этих помещений, обеспечивает коммунальными услугами.

2.2. Заказчик обязан своевременно обеспечивать школьную столовую необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием.

2.3. Заказчик утверждает режим работы столовой и список группового посещения обучающимися столовой под руководством классных руководителей и обеспечивает систематический контроль за соблюдением 10-дневного меню завтраков и обедов, разработанного с учетом необходимых требований к рациональному питанию.

2.4. Организует обсуждение и проводит разъяснительную работу на родительских собраниях, в коллективах, обучающихся по вопросам, связанным с организацией горячего питания. Назначает ответственного из числа работников школы, на которого возложена обязанность вести учет и расчеты за питание обучающихся через повара.

2.5. Своевременно предоставляет списки обучающихся, имеющих право на льготное и бесплатное питание.

2.6. Заказчик самостоятельно обеспечивает охрану всех помещений для организации производства пищи, а также сохранности всех товарно-материальных ценностей.

3. Обязанности исполнителя

3.1. Организовать горячее питание обучающихся по 10-дневному меню согласно Методическим указаниям по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденным Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего договора и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также СПЗ. 1/2.4.3598-20.

3.2. Соблюдать положения п. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального Закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.3. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.4. Обеспечивать ответственность за качество продовольственных товаров, поставляемых в школьную столовую Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативно-технической документации.

3.4.1. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

3.4.2. Качество и безопасность продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления питания должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, соответствовать требованиям стандартов, медико-биологическим нормам и требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, технических регламентов Таможенного союза, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, нормативной документации, технической документации изготовителя.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензонат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных

физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др., сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

3.4.3. Исполнитель должен приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню и перечнем карточек-раскладок для приготовления питания.

3.4.4. Продукты питания должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.

3.4.5. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

3.4.6. При отсутствии какого-либо продукта на пищеблоке (на складе пищеблока), предусмотренного двухнедельным меню, Исполнитель обязан предусмотреть возможность замены и согласовать замену с Заказчиком одного продукта (блюда) другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых рационов в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Замена продуктов производится только при чрезвычайной ситуации: при недопоставке продуктов, поставке производителем некачественного продукта и т.д.

3.5. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению культуры обслуживания.

3.6. Ежедневно вывешивать в школьной столовой меню, согласованное с Заказчиком, с указанием выхода и цены каждого блюда.

3.7. Обеспечивать школьную столовую посудой, приборами, спецодеждой для персонала, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.8. Обеспечить сохранность, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

3.9. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

3.10. Обеспечить следующие требования безопасности:

- продукты питания, используемые для производства продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям нормативно-технической документации (Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий);

- обеспечить общие-санитарно-эпидемиологические требования, а именно:

- а) организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

- б) мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с

использованием одноразовой посуды.

3.11. Обеспечить наличие:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 10 прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) 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;
- г) полного объема обязательной информации о поступающем на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

3.12. Обеспечивать приготовление завтраков и обедов, проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинских работников школы в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

3.13. Не превышать цены на питание, утвержденные постановлениями администрации Красноармейского муниципального округа, устанавливающими предельную стоимость питания различных категорий, обучающихся (воспитанников).

3.14. При установлении торговой наценки на продукцию, реализуемую в школьной столовой, строго руководствоваться Постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 01.12.2003 года №290 «О предельных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

3.15. Производственный и обслуживающий персонал должен иметь соответствующую специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранения, реализации и организации потребления продукции.

3.16. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров.

Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет Заказчику копию договора на вывоз пищевых отходов, с указанием кратности вывоза и объемов. Твердые коммунальные отходы (далее — ТКО) складываются в контейнеры, предоставляемые Заказчиком, которые организует вывоз ТКО по договору с региональным оператором».

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40-50 С и просушиваться.

3.17. Экологическая безопасность предоставляемых услуг должна обеспечиваться соблюдением установленных требований охраны окружающей среды к территории, техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению, канализации и другим факторам и положенной государственных стандартов системы безопасности труда.

4. Требования к транспорту

4.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом,

обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.

5.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездное устранения недостатков в разумный срок.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после, заключения настоящего договора в результате причин, характера которых Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

5.5. В случае невозможности выполнения обязательств по договору Исполнитель обязан в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

6. Срок действия контракта, порядок изменения расторжения

6.1. Срок действия настоящего договора устанавливается с «01» января 2026 года по «31» декабря 2028 года.

6.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством. Досрочное расторжение договора возможно по соглашению сторон, при этом стороной – инициатором должно быть направлено письменное уведомление другой стороне о расторжении за 15 (пятнадцать) календарных дней до дня расторжения.

7. Заключительные положения

7.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

7.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

7.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося из договора, переходят к его правопреемнику.

7.4. В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течении 10 (десяти) дней в письменном

виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

7.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

8. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик

МБОУ "Большешатминская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Васильева В.В."
Красноармейского муниципального округа Чувашской Республики
429635, Чувашская Республика - Чувашия,
Красноармейский р-н, Большая Шатма с.,
Центральная пл., дом № 1
ИНН 2109001983 КПП 210901001
УФК по Чувашской Республике (МБОУ
"Большешатминская СОШ им. Васильева
В.В." л/с 20156Ш04090)
Единый казначейский счет
40102810945370000084 Казначейский счет
03234643975240001500 ОТДЕЛЕНИЕ- НБ
ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА
РОССИИ БИК: 019706900

Врио директора

Н.М. Иванова



Исполнитель

МБУ «ЦФнХО»
Чувашская Республика,
Красноармейский район, с. Красноармейское ул.
Ленина, дом 35
ИНН 2109001662/КПП210901001
ОГРН 1112137000513
БИК ТОФК 019706900
№ КС 03234643975240001500
ЕКС 40102810945370000084
л/с20156Ш05380 в ОТДЕЛЕНИЕ-НБ
ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА
РОССИИ/УФК по Чувашской Республике г.
Чебоксары
ОКПО 90953560

Директор

Л.В. Никифорова

