

Договор №1
о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению
питания обучающихся

г. Самара

« 09 » января 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей философии планетарного гуманизма» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Симоновой Татьяны Ивановны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания №1, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Михалева Андрея Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению питания обучающихся (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказывать услуги по предоставлению питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Лицей философии планетарного гуманизма городского округа Самара (далее - организация питания обучающихся).

1.2. Под организацией питания понимается предоставление права доступа Исполнителю в нежилые помещения (столовая, производственные цеха, кладовые), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и право их использования Исполнителем в целях обеспечения обучающихся питанием согласно примерному 10 - дневному меню (приложение № 1 к настоящему договору) из расчета стоимости рациона питания на одного обучающегося : завтрак – не более 75 руб. в день, обед – не более 96 руб. в день, льготный обед – 21 руб. в день.

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу: ул. Академика Кузнецова, 5.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. Создать бракеражную комиссию не менее 3-х человек в составе представителя администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, медицинского работника, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.2. Обеспечить Исполнителю возможность организации питания в соответствии с законодательством РФ, в том числе обеспечить электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.3. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.) и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по форме согласно приложению № 2 к настоящему договору, а также обеспечить ежедневное предоставление заявки в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

Приложение № 2 является неотъемлемой частью настоящего договора и составляется в двух идентичных экземплярах, один экземпляр предоставляется Исполнителю до 3 -го числа последующего месяца, другой остаётся у Заказчика.

2.1.4. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, отопления помещений, в которых оказываются услуги по организации питания

обучающихся, в соответствии с установленными нормами, на приобретение вышедших из строя деталей оборудования, используемого Исполнителем для оказания услуги по организации питания.

2.1.5. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

- а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;
- б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала «Здоровья» и журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта мероприятий по контролю;
- в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.1.7. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих горячее питание.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказать услуги по организации ежедневного разнообразного питания обучающихся на период с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 г. (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному Сторонами настоящего договора.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой Заказчика.

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Тип пищеблока Заказчика, состав, количество и квалификация работников, задействованных в оказании услуг по организации питания обучающихся, указаны в приложении № 3 к настоящему договору.

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии с требованиями СанПиН, ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации.

2.3.7. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров,

результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.3.9. Ежедневно вывешивать в школьной столовой утверждённое Заказчиком меню с указанием выхода каждого блюда и стоимости рациона питания.

2.3.10. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.3.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.12. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также ремонта канализации, вентиляции и электроцитовых.

2.3.13. Возместить Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

2.3.14. Использовать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.15. Обеспечить за счет собственных средств вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт несоизмерительных приборов.

2.3.16. Проводить потребительские конференции среди обучающихся.

2.3.17. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

а) примерного 10-дневного меню,
 б) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;
 в) технологических карт на блюда и изделия по меню;
 г) 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 - маркировку или ярлык с указанием с полной информацией о товаре (ветеринарного свидетельства), дату его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

е) книги отзывов и предложений;

ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания и действует по «31» декабря 2023г.

4. Ответственность Сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

4.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной в МБОУ ЛФПГ г.о. Самара пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5. Изменение и прекращение договора

5.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

5.2. Все изменения и дополнения по настоящему договору действительны при условии, что они совершены в письменном виде и подписаны уполномоченными лицами обеих Сторон.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

6.2. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством.

Приложения к договору:

1. Примерное 10 -дневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд.
2. Табель посещаемости детей, получивших питание.
3. Состав бригад для оказания услуг по организации питания.

7. Юридические адреса Сторон

Заказчик

МБОУ ЛФПГ г.о. Самара

443112, г. Самара, ул. имени академика Н.Д. Кузнецова, 5
ИНН/КПП 6313080090/631301001
УФК по Самарской области
(МБОУ ЛФПГ
л/с 206040330 в Департаменте финансов
Администрации городского округа Самара)
ЕКС 40102810545370000036
р/с 03234643367010004200
ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА
РОССИИ//УФК по Самарской области
г. Самара
БИК ТОФК 013601205

Исполнитель

**ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания № 1**

443026 г. Самара, ул. Солдатская, д.13а
ИНН 6313006957/ КПП 631301001
ОГРН 1026300844008
Поволжский Банк ПАО Сбербанк
г. Самара
Р/с 40702810754400011173
БИК 043601607
Кор/счет 30101810200000000607



Директор

Симонова Т.И

М.П.



Директор

Михалев А.И.

М.П.

Приложение №2

к договору

о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению питания обучающихся

№ 1 от 09.01.2023 г.

Табель посещаемости детей, получивших питание

за _____ 20__ год

N п/п	Ф.И. учащегося	Дата																															Всего пропус ков	Всего посеще ний				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						

Итого посещений (детской, прописью) _____

Исполнитель

_____ / А.И. Михалев /

Директор

М.П.

Заказчик родского округа Самары
 Директор
 МБОУ ЛФНП г.о. Самара / СимONOва Т.И.



ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к договору о сотрудничестве
при оказании услуг по предоставлению
питания обучающихся
№ 1 от «09» января 2023 г.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

Тип пищеблока	Состав и количество работников	Квалификация повара-бригадира, повара
Стационар	Повар-Бригадир 1 чел Повар – 2 чел Кух. Работник – 2 чел	4-5 разряда Не ниже 4 разряда

Заказчик

Директор
МБОУ ЛФПГ г.о. Самара



Т.И.Симонова

Исполнитель

Директор
ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания №1



А.И.Михалев

М.П.