

ДОГОВОР № 2-П/2021

Организация горячего питания льготной категории обучающихся МАОУ СОШ № 7

г. Сухой Лог

«25» февраля 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7», в лице директора Сваловой Ирины Валентиновны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, **Общество с ограниченной ответственностью «Резерв Школьное питание»**, в лице генерального директора Ковбаснюк Елены Валерьевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона Российской Федерации от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Оказание услуг по организации питания льготной категории обучающихся в МАОУ СОШ № 7.
- 1.2. Настоящий договор определяет условия организации и исполнения услуг по организации питания Исполнителем и Заказчиком.
- 1.3. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах родительской платы за питание и бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) при пятидневной и или шестидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий и графику питания).
- 1.4. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной и или шестидневной учебной неделе на переменах.
- 1.5. Услуги включают в себя: организацию через школьную столовую горячего питания учащихся по утвержденному руководителем образовательного учреждения ежедневному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту, СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 1.6. Отпуск питания производится через пищеблок и буфет, находящиеся на территории МАОУ СОШ № 7, в зале обслуживания посетителей площадью 325,1 кв.м.
- 1.7. Режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиНу 2.4.5.2409-08 утверждается руководителем образовательного учреждения и согласовывается с Исполнителем, предусматривая Заказчиком форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов.
- 1.8. Стоимость бесплатного питания отдельных категорий учащихся не должна превышать утвержденную стоимость соответствующим Постановлением Главы городского округа Сухой Лог № 5-ПГ от 11.01.2021 «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2021 году».

2. Права и обязанности Заказчика

2.1. Заказчик обязан:

- 2.1.1. На безвозмездной основе предоставить Исполнителю, обслуживающему учащихся, специальные помещения для организации производства пищи, торгово-технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 от 23.08.08, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности.
Предусмотреть объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
- 2.1.2. Организовать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году в присутствии Исполнителя и (или) уполномоченного представителя.
- 2.1.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергии, горячей, холодной водой и отоплением.
- 2.1.4. Оплачивать счета за коммунальные услуги, необходимые для обеспечения технологического процесса приготовления, хранения и реализации пищи, за плату по фактической стоимости, но не выше цен и тарифов, утвержденных для данной местности по показаниям счетчиков, установленных в столовой.

2.1.5. Устанавливать режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН СанПиН 2.4.5.2409-08, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов. График предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся утверждается директором образовательного учреждения.

2.1.6. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой и буфета.

2.1.7. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством детей, охваченных организованным горячим питанием, и примерным прогнозом количества детей, питающихся буфетной продукцией.

2.1.8. Обеспечивать финансирование определенной категории учащихся бесплатного питания за счет дотируемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых средств.

2.1.9. Проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.

2.1.10. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

2.1.11. Обеспечивать ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для учащихся и заполнять бракеражный журнал готовой продукции, сообщая Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи для детского питания.

2.2. Заказчик имеет право:

2.2.1. Требовать от исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.2.2. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

2.2.3. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания с целью проверки качества продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на исполнителя.

2.2.4. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы столовой и буфета.

2.2.5. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание сотрудник Заказчика) при контрольном взвешивании поступивших на склад продуктов питания.

2.2.6. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а так же находящихся в нетрезвом состоянии, лиц, с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

3. Права и обязанности Исполнителя

3.1. Исполнитель обязан:

3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими регламентами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

3.1.3. Предоставить для согласования Заказчиком примерное меню рациона питания детей на период не менее 10 дней в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям технических регламентов, ГОСТ РФ, санитарных норм и правил.

Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся,

обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать техническим регламентам, ГОСТу, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

3.1.6. Доукомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

3.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное пользование на срок действия договора помещения пищеблоков, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное и подъемно-транспортное оборудование и т.д.) на период действия договора.

3.1.8. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

3.1.9. Обеспечить проведение работ по текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

3.1.10. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

3.1.11. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя.

Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами (квалификация повара – не ниже 4 разряда), не имеющими ограничений, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате зав. производством, поваров, накрывальщиков.

3.1.12. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;

- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

3.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

3.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

3.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;

- сведения о сертификации услуг.

3.1.17. Вывешивать ежедневно в обеденном зале, утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

3.1.18. Обеспечить наличие программного обеспечения по учету питающихся, совместимого с автоматизированной системой безопасности муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» (в случае наличия такой автоматизированной системы безопасности).

3.1.19. Организация дополнительного обслуживания обучающихся (буфет).

3.1.20. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

3.1.21. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

3.1.22. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

3.1.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

3.2.2. Информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

3.2.3. Предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню, качество питания которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

3.2.4. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4. Стоимость услуг и порядок расчетов

4.1. Общая стоимость Услуг по настоящему договору формируется с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, транспортные расходы по доставке, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, в т. ч. НДС, и других обязательных платежей, и на протяжении всего срока действия договора составляет **6 798 815 (Шесть миллионов семьсот девяносто восемь тысяч восемьсот пятнадцать) рублей 00 копеек** из расчета стоимости питания одного учащегося в соответствии с Постановлением Главы городского округа Сухой Лог № 5-ПГ от 11.01.2021 «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2021 году».

4.2. Источник финансирования: за счет средств субсидии на иные цели.

4.2. Расчеты по настоящему договору производятся еженедельно за фактически оказанные Услуги в безналичной форме, платежными поручениями. Оплата производится за счет средств Заказчика (субсидия на иные цели) не позднее тридцати дней с момента подписания Акта приемки-сдачи оказанных услуг.

4.3. В течение десяти дней после получения Акта приемки-сдачи оказанных услуг Заказчик обязан подписать его и направить один экземпляр Исполнителю.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами Акта приемки-сдачи оказанных услуг.

4.5. Ежемесячно Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за оказанные Услуги.

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.

5.2.1. В случае выявления фактов недовеса готовых блюд и (или) необоснованного завышения ценообразования, сторонами производится перерасчет стоимости оказанной услуги за период, в который произошли указанные нарушения. Заказчик в таком случае оплачивает услугу исходя из уточненных расчетов.

5.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного 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. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления правительства России и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

7. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения

7.1. Срок действия настоящего договора устанавливается на период с 25 февраля 2021 года по 31 декабря 2021 года.

7.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством. Согласно Положения о порядке закупок товаров, работ, услуг МАОУ СОШ № 7.

7.3. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию сторон.

7.4. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

7.4.1. в случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

7.4.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в общеобразовательном учреждении, со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

7.4.3. по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

7.4.4. по взаимному соглашению сторон;

7.4.5. при расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 10 дней до даты расторжения.

8. Ответственность сторон.

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер должен составлять не более 1/300 ключевой ставки Банка России, действующей на момент просрочки обязательства.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер устанавливается в размере не менее 1/300 ключевой ставки Банка России, действующей на момент просрочки обязательства.

8.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

8.5. Размер штрафа за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, составляет 3 % от цены Договора.

8.6. Размер штрафа за неисполнение или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, составляет 2,5 % от цены Договора.

8.7. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения обязательств по настоящему Договору.

9. Порядок рассмотрения споров

9.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента получения настоящего уведомления.

9.2. В случае, если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров между сторонами, они подлежат разрешению в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ.

10. Заключительные положения

10.1. 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.

10.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

10.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

10.4. В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

10.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством РФ.

11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 7»
ИНН 6633006804
КПП 663301001
БИК ТОФК 016577551
ОГРН 1026601871075
ОКПО 56981725
Юридический адрес: 624800, Свердловская область, Сухоложский р-н, г. Сухой Лог, ул. Кирова, д. 1
Банковские реквизиты:
Получатель: Финансовое управление Администрации городского округа Сухой Лог (МАОУ «СОШ № 7»)
Номер казначейского счета: 03234643657580006200
Единый корреспондирующий счет: 40102810645370000054.
Банк: УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
Лицевой счет: 31906001980
Телефон +7 (34373) 4-39-25
E-mail: shkola7slog@mail.ru

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
«Резерв Школьное питание»
ИНН 6685102805
КПП 668501001
ОГРН 1156658089169
ОКПО 44137326
БИК: 046577674
Юридический адрес: 620078,
Свердловская область, г. Екатеринбург,
ул. Энгельса, д. 36, помещение 521
Банковские реквизиты:
Банк: Уральский банк ПАО «СБЕРБАНК»
г. Екатеринбург
Расчетный счет: 40702810916540062903
Корр. счет: 30101810500000000674
Телефон + 7 952 73-600-22
E-mail: office@rezervsl.com

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 7

И.В. Свалова

М.п.



Исполнитель:
Генеральный директор:

Е.В. Ковбаснюк

М.п.

