

ДОГОВОР № 315

оказание услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11
класс и работников общеобразовательного учреждения

ст. Новомышастовская

01.10.2021 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 10, в лице директора Вервыкишко Елены Ивановны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ООО «Глобус», в лице директора Браташенко Любови Павловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223 - ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и п.п. 1 п. 63.1. Положения о закупке товаров, работ, услуг для МАОУ СОШ № 10 заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется в соответствии с действующими нормами, правилами и на условиях, установленных данным Договором оказать услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 класс и работников общеобразовательного учреждения (далее – услуги) согласно Приложения № 1 к настоящему Договору, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, которые указаны в настоящем Договоре.

1.2. Наименование, объем, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемой услуги установлены в спецификации и техническом задании, которые являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложения № 1).

1.3. Место приготовления питания: в помещении и на оборудовании Заказчика, которые передаются Исполнителю услуги в безвозмездное пользование на основании договора безвозмездного пользования, акта приема-передачи.

1.4. Оказание услуги осуществляется по адресу: 353831, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Новомышастовская, ул. Красная, 52.

1.5. Сроки оказания услуг: Исполнитель оказывает услугу ежедневно, кроме выходных, каникулярных и праздничных дней в период с 01.10.2021 года по 31.10.2021 года включительно, в соответствии с графиком работы учреждения.

1.6. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя.

1.7. Организация питания должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, в том числе:

приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными Роспотребнадзором 24 августа 2007 года № 0100/8605-07-34;

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882;

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 833;

техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797;

Приложение №1
к контракту
от _____ года
№ _____

СПЕЦИФИКАЦИЯ
Расчет стоимости питания учащихся
МАОУ СОШ № 10
с 01 октября - 31 октября 2021 г.

Районный бюджет

Категория	Стоимость 1 дня питания (руб/день)	Кол-во детей	Сумма, руб.
Учащиеся 5-11 классов, без учета детей с ОВЗ, пятидневка	10,00	5 632	56 320,00
Итого районный бюджет			56 320,00

Краевой бюджет

Учащиеся 5-11 классов из многодетных семей, пятидневка	10,00	1 152	11 520,00
Итого краевой бюджет			11 520,00

Внебюджет (родительская плата)

Учащиеся 5-11 классов, без учета детей с ОВЗ, пятидневка	68,00	4 480	304 640,00
Учащиеся 5-11 классов из многодетных семей, пятидневка	58,00	1 152	66 816,00
Работники учреждения	78,00	160	12 480,00
Итого внебюджет (родительская плата)			383 936,00

Итого сумма питания			451 776,00
----------------------------	--	--	-------------------

«ЗАКАЗЧИК»

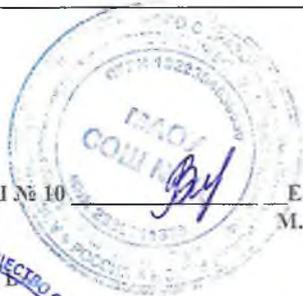
Директор МАОУ СОШ № 10

Е.И.Верныкишко
М.П.

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Директор ООО "Глобус"

Л.П. Браташенко
Л.П.



СОГЛАСОВАНО:

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

директор МАДУ СОШ № 10



БРАТАШЕНКО Л. П.

Россия Краснодарский край

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

для учащихся в общеобразовательном учреждении

период осень

2021 г.

возрастная категория: 12 лет и старше

меню разработано согласно

СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 2021 г.

ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИЕ

1 - я НЕДЕЛЯ

Возрастная категория: с 12 до 18 л. Сезон: осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех. Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 1 -й	макароны / кукуруза отварная консервированная	150 / 70	5,457 2,015	5,786 1,721	30,457 3,84	195,73 38,89	3	233/111
	Печеночные котлеты	100 / 15	10,8	15,9	10,7	227,10	9	233/111
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	23	Прим. пр.
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Прим. пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Прим. пр.
итого за завтрак			23,092	24,122	68,864	704,92	суммарный объём порций гр.	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	615	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех. Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 2 -й	Шницель рыбный (минтай)	120 / 25	13,231	10,04	11,219	188,17	15	233/111
	картофельное пюре / горошек	110 / 70	2,273	6,715	13,19	122,29	5	123-131/111
	овощной отварной		2,167	2,487	4,01	47,66		
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	28	375/111
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Прим. пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Прим. пр.
итого за завтрак			22,526	20,10	60,553	693,60	суммарный объём порций гр.	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	615	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех. Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 3 -й	Запеканка из творога с молоком сгущённым	200	26,63	20,16	52	495,96	8	223/111
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	26	375/111
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	18	14/111
	Кондитерские изделия (печенье)	20	0,543	0,349	8	38,51	21	Прим. пр.
	Хлеб пшеничный	30	1,575	0,213	12,238	57,17	20	Прим. пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,40	22	333/111
итого за завтрак			34,028	32,1	101,768	831,83	суммарный объём порций гр.	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	560	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех. Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1 -я День 4 -й	Овощи свежие (огурец)	70	0,49	0,07	1,33	7,91	2	71/111
	Жаркое по - дорماشнему	200	16,514	20,674	18,549	327,92	10	233/111
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,662	0,09	25,135	104,00	24	348/111
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Прим. пр.
	Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Прим. пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,40	22	333/111
итого за завтрак			22,951	22,069	92,351	659,83	суммарный объём порций гр.	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	660	

ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

25%

1 - я НЕДЕЛЯ

возрастная категория: 12-18 лет

Сезон : осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 1-я День 5-й	Котлета рубленая из птицы	100 / 20	10,516	12,451	15,024	214,22	16	234/11
	Каша пшенная /	80 / 100	3,42	4,595	23,929	150,75	4	171-75 /11
	/ Икра свекольная		2,37	1,697	22,87	116,23		
	Сок фруктовый (яблочный)	200	1	0	20,92	87,68	23	377/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
Хлеб ржанной	40	2,26	0,48	16,74	80,32	19	Пром.пр.	
итого за завтрак			22,191	19,58	119,98	744,49	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 590	

2 - я НЕДЕЛЯ

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 6-й	Овощи свежие (помидор)	70	0,77	0,14	2,66	14,58	2	71 /11
	Плов с говядиной	200	12,52	19,873	32,111	357,43	12	243/11
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46	28	376/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,40	9,8	44,40	22	171/11	
итого за завтрак			18,08	21,2	92,523	632,79	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 650	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 7-й	Тефтели рыбные (минтай)	100 / 20	9,905	9,66	14,115	183,02	14	255/11
	Картофельное пюре /	110 / 75	2,273	6,715	13,19	122,29	6	123-75/11
	/ Икра кабачковая		2,048	5,39	10,91	100,34		
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,552	0,39	25,135	104,09	24	349/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.	
итого за завтрак			19,21	22,57	96,301	665	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 585	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 8-й	лакомка с помидоркой в омлете/кукуруза отварная	145 / 70	11,4	8,235	2,631	127,84	7	173-153/11
	Кондитерские изделия (печенье)	17	0,717	0,297	6,8	32,74	21	Пром.пр.
	Кофейный напиток	200	4,5	3,7	19,6	129,70	26	379/11
	Масло порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	18	14/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,397	95,28	20	Пром.пр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Пром.пр.
	Фрукты свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	22	632 / 11
итого за завтрак			23,352	22,24	73,188	596,30	суммарный объём	
Норма по СанПин			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 602	

ПРИМЕРНОЕ 10 - ТИДНЕВНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ

26%

Возрастная категория: с 7 до 11 лет

Сезон: осень 20__ год.

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 9-й	Овощи свежие (огурец)	70	0,49	0,07	1,33	7,91	2	71/11
	Запеканка картофельная с мясом	165 / 35	16,563	22,13	21,92	353,09	11	354/11
	Кисель ассорти фруктовое	200	0,31	0	29,400	118,84	27	358/11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,367	95,28	20	Прим.гр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Прим.гр.
	Фрукты свежие (яблоко)	80	0,32	0,32	7,84	35,52	22	316/11
Итого за завтрак			22,0029	23,2	93,44	670,9	суммарный объём	
Норма по СанПиН			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 630	

приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры Тех.Карты	№ по Сборнику рецептур
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
неделя 2-я День 10-й	Каша молочная (рисовая)	210	5,093	10,721	38	263,86	1	102/11
	Какао с молоком	200	3,8	3	23	134,20	25	362/11
	Бутерброд с сыром	65	4,253	8,436	14,695	151,74	17	3-434 / 11
	Хлеб пшеничный	50	2,625	0,355	20,367	95,28	20	Прим.гр.
	Хлеб ржанной	30	1,695	0,36	12,555	60,24	19	Прим.гр.
Итого за завтрак			17,471	22,872	108,647	710,3	суммарный объём	
Норма по СанПиН			22,50	23,00	95,75	680,00	порций гр. 555	

Возрастная категория: с 12 до 18 лет меню завтраки 10-тидневка			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Отклонение от нормы в % (+ / -)	
			белки Б	жиры Ж	углеводы У			
Итого за день по СанПиН			90	92,0	333	2720	белки	-0,002
СанПиН 2.3 / 2.4. 3590 - 20							жиры	-0,006
12-18 л	ЗАВТРАК 25 %	25%	22,50	23,00	95,75	680,0	углеводы	-0,017
Среднее за 10 дней (фактически)			22,50	23,00	95,75	680,0	энерг-я ценность	-0,1296

Ответственный за разработку меню инженер-технолог _____ /Ткаченко А.Н./

Литература:

- 1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- 2 СКУРИХИН И.М., ТУТЕЛЬЯН В.А. ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: Справочник. - М.: Дели принт, 2008. - 276 с.
- 3 СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВСЕХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ РЕКОМЕНДОВАННОГО ПИТАНИЯ РАМН изд. "МОСКВА" ДЕЛИТ ПРИНТ 2011 г.

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения, утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 года № 32. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020 года № 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

СанПиН 1.23685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021 г. № 62296) (далее - СанПиН 1.23685-21);

СанПиН 1.23684-21. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021 г. № 62297) (далее - СанПиН 1.23684-21);

СанПиН 2.4.3648-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха, оздоровления детей и молодежи, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020 г. № 61573) (далее - СанПиН 2.4.3648-20);

СанПиН 2.3.2.1078-01. 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 ноября 2001 года, введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года № 36 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22 марта 2002 года № 3326) (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01)

СанПин3.1.3597-20. Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 мая 2020 года, введённым в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19). (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 26 мая 2020 года, регистрационный №58465) (далее СП 3.1.3597-20).

1.8. Организация питания осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, разработанного Исполнителем и согласованного в соответствии с действующим законодательством.

1.9. В рамках настоящего Договора заказчик заключает договор безвозмездного пользования помещением и технологическим оборудованием для оказания услуг по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов и работников общеобразовательного учреждения на срок действия Договора.

1.10. Заказчик оплачивает фактически оказанные услуги согласно счета и подписанного с двух сторон акта выполненных работ.

1.11. Заказчик предоставляет Исполнителю помещения и технологическое оборудование, в соответствии со ст. 17.1 135-ФЗ, по договору безвозмездного пользования для целей исполнения условий Договора на оказание услуг по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов и работников общеобразовательного учреждения по следующему адресу: 353831, Россия, Краснодарский край, Красноармейский район, ст. Новомышастовская, ул. Красная, 52.

2. Цена Договора и порядок оплаты

2.1. Цена Договора составляет 451 776,00 рублей (согласно Приложения № 1), оплата за счет средств бюджета МО Красноармейский район (краевая субсидия – 11 520,00 руб., местный бюджет – 56 320,00 руб., внебюджетные средства – 383 936,00 руб.), определяется на весь срок исполнения Договора, не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации. В цену Договора включены все расходы и затраты, связанные с оказанием услуг Исполнителем. Аванс не предусмотрен.

2.2. Цена Договора включает в себя: расходы на разработку меню, приобретение, хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания и готовых блюд, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на выдачу готовых блюд, уборкой помещений, оборотом и санитарной обработкой возвратной тары, стоимость проб (блюд), а также все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы, которые в соответствии с условиями Договора и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по Договору.

2.3. Оплата производится по факту оказанных услуг, путём безналичного перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с лицевого счёта Заказчика, реквизиты которого указаны в разделе 11 настоящего Договора.

2.4. Оплата выполненных работ производится не более чем в течение тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке выполненных работ, оказанных услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в 10-дневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых банковских

3. Права и обязанности Сторон

3.1 Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги по организации и обеспечению горячего питания учащихся 5-11 классов на условиях настоящего договора. При организации питания строго соблюдать меню по качественным и количественным характеристикам, разработанным в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения, утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 октября 2020 года № 32, (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 ноября 2020 года № 60833) (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);, согласованные с Заказчиком и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Славянскому, Красноармейскому и Калининскому районам..., имеющие положительное экспертное заключение.

3.1.2. Оказывать услуги в соответствии с законами Российской Федерации: «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1; «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ; подзаконными нормативными актами: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования», СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.3. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приёмки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

3.1.4. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

3.1.5. Обеспечить дезинфекцию рабочих помещений, в том числе дезинфекцию оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров и соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток).

3.1.6. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования до 10 000,00 рублей осуществляется за свой счёт.

3.1.7. Выполнять и вести отчетность в соответствии Приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.43590-20.

3.1.8. Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТ, ТУ и техническим регламентам, применяемым к используемой продукции, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТ, ТУ и соответствующим техническим регламентам.

3.1.9. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота.

Товар поставляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке, которая должна обеспечивать, при условии надлежащего обращения с грузом, сохранность продукции во время ее транспортировки и хранения.

Упаковка продукции должна содержать маркировку на русском языке: наименование товара, дата его производства, срок реализации, количество единиц товара, наименование стандарта (ГОСТ), наименование и адрес изготовителя, поставщика с указанием его юридического адреса.

При условии поставки пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, Исполнитель обязан довести информацию о такой продукции Заказчику в объёме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

3.1.10. Исполнитель не вправе без согласия Заказчика передавать свои права и обязанности по настоящему Контракту третьим лицам.

3.1.11. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой, моющими дезинфицирующими и др. средствами (обеспечить пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения, раздел 13 СанПиН 2.4.5.2409-08

3.1.12. При проведении проверок со стороны Заказчика, Исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных представителей Заказчика к объекту (объектам) проверки.

3.1.13. Поддерживать помещение пищеблока переданного в аренду в санитарном состоянии в соответствии с СанПиН.

3.1.14. Предоставлять информацию обо всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены Контракта, при условии если начальная (максимальная) цена Контракта при осуществлении закупки товара, работы, услуги превышает размер, установленный Правительством Российской Федерации.

3.1.15. Возмещать затраты, понесенные Заказчиком на коммунальные услуги согласно Актам на потребленные коммунальные услуги, исходя из вычисления прямо-пропорционально занимаемой площади (Объем занимаемой площади пищеблока 86,40 к общему объему здания 2493,00) за фактически понесенные расходы перед ресурсоснабжающими организациями (электроэнергия, теплоэнергия, водоснабжение, ТКО, газоснабжение). На основании Актов на возмещение коммунальных услуг, счета, выданных Заказчиком, производить оплату в течение 30 календарных дней путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика. Счёт подписывается и передается Исполнителю до 25 числа месяца, следующего за расчетным периодом.

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Требовать от Заказчика исполнения обязанностей по настоящему Договору.

3.2.2. В случае не получения заявки от заказчика о количестве питающихся, исполнитель вправе отказать заказчику в исполнении контракта в день, на который не была подана заявка (в виду не возможности исполнения).

3.2.3. По своему усмотрению регулировать график питания в школьной столовой.

3.2.4. Требовать от учащегося, родителем/законным представителем которого является Заказчик, неукоснительного соблюдения Правил поведения в школьной столовой, санитарно-гигиенических требований перед едой и во время приема пищи.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Для исполнения условий контракта предоставить Исполнителю помещение пищеблока на основании заключенного договора безвозмездного пользования с Исполнителем. Предоставляемые помещения по составу и площадям должны соответствовать установленным нормативам, а также санитарно-технологическим требованиям. Заказчик должен обеспечить наличие: - работающего холодильного оборудования, позволяющего хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения (Федеральный закон от 01.01.2001 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статья 15), санитарно – эпидемиологических правил СанПиН 2.3пункт 1.6, 3.3); - складских помещений, достаточных для хранения пищевых продуктов и обеспечивающих соответствующие условия в соответствии с требованиями Федерального закона от 01.01.2001 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (статья 15), санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 (пункты 1.6, 3.3);

3.3.2. Назначать представителя из числа своих сотрудников, ответственного за ежедневное (до 16:00 предоставление Исполнителю заявки (журнал заявок) о количестве организованно питающихся детей, на следующий день, в разрезе младшей и старшей возрастной категории), а также осуществляющего учет фактически питающихся детей в столовой и сверку расчетов за питание с Исполнителем.

3.3.3. В соответствии с условиями Договора оплачивать услуги Исполнителя, осуществлять с Исполнителем организационную работу по вопросам проведения учёта и расчётов питания.

3.3.4. Своевременно согласовывать обзорное меню, а также график приема пищи учащимися.

3.3.5. Обеспечить в необходимом объеме подачу электроэнергии, тепла, горячей и холодной воды, топлива, для приготовления пищи.

3.3.6. Организовать дежурство преподавателей во время приема пищи учащимися.

3.3.7. Обеспечить условия для беспрепятственного проезда автотранспорта Исполнителя на территорию, прилегающую к помещению столовой.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Осуществлять контроль за качеством и технологией приготовления предоставляемого питания ответственным лицом.

3.4.2. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, производить отбор суточной пробы каждой партии приготовленных блюд.

3.4.3. Заказчик, в лице Комиссии по проверке качества продуктов питания по пищеблокам и складам, имеет право:

Осуществлять плановую проверку качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя. Для контроля качества поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с товаросопроводительными документами на продукты питания, а также органолептическая оценка последних.

3.4.4. Осуществлять плановый контроль правильности хранения Исполнителем продуктов питания.

3.4.5. Периодически присутствовать и осуществлять контроль правильности закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем.

3.4.6. Осуществлять контроль качества готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя в установленном порядке.

3.4.7. Осуществлять контроль санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

3.4.8. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителем.

3.4.9. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр.

В случае допуска Исполнителем указанных лиц к процессу приготовлению пищи, Заказчик не принимает для питания учащихся всю партию приготовленного питания. Все затраты и убытки Исполнителя, связанные с мотивированным отказом Заказчика от приема партии приготовленного питания, относятся на счёт Исполнителя и не подлежат взысканию с Заказчика.

3.4.10. В случае обнаружения ответственным лицом Заказчика, факта ненадлежащего выполнения Исполнителем требований нормативной документации по организации питания и требований технического задания к настоящему Контракту, а также в случае жалоб на качество готового питания, сторонами составляется акт проверки организации и качества питания с участием представителей Заказчика (комиссия по проверке качества продуктов питания по пищеблокам и складам Заказчика) и представителей Исполнителя. Неисполнение этой обязанности представителями Заказчика (комиссия по проверке качества продуктов питания и питания по пищеблокам и складам Заказчика) в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает к реализации партию некачественного приготовленного питания. Данный акт является основанием для применения штрафных санкций к Исполнителю за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту.

3.4.11. В случае приготовления питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан заменить его на доброкачественное, либо использовать замену продуктов питания, имеющихся у Исполнителя на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения и т.д.), а также на случай снятия Заказчиком с реализации готовой продукции.

3.4.12. Заказчик осуществляет ремонт переданного в безвозмездное пользование Исполнителю оборудования, если сумма ремонта превышает 10 000,00 рублей. А также осуществляет замену и приобретение оборудования.

4. Порядок сдачи-приёмки услуг

4.1. Контроль качества приготовленной пищи, осуществляется ежедневно ответственным лицом Заказчика в соответствии с требованием п.14.6 СанПин 2.4.5. 2409-08.

4.2. По факту приёмки услуг Заказчиком подписывается акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг составляется в двух экземплярах (по одному экземпляру для Заказчика и Исполнителя).

4.3. Моментом исполнения обязательств и критерием качества предоставленной Исполнителем услуги по настоящему Договору, является обоюдно подписанный акт оказанных услуг.

4.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.

5. Гарантии Исполнителя

5.1 Исполнитель обеспечивает и гарантирует Заказчику:

- выполнение требований санитарных норм и правил всеми работниками Исполнителя;
- организацию и проведение производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации готового питания и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию и проведение курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- обязательно соблюдать п.3.1.1. данного контракта
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- проведение регулярной централизованной стирки специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблоков;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- организация мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

6. Ответственность Сторон

6.1. Заказчик вправе отказаться от оплаты работ ненадлежащего качества, а если работы оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

6.2. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему Договору, обязана возместить другой стороне причиненные таким неисполнением убытки.

6.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

7. Срок действия, порядок изменения и расторжения Договора

7.1. С момента подписания Сторонами Договора он считается заключенным и действует до «31» декабря 2021 г, а в части взаиморасчетов - до полного исполнения Сторонами своих обязательств. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

7.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае изменения у какой-либо из Сторон места нахождения, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение двух дней письменно известить об этом другую Сторону.

7.3. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

7.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

7.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

8.2. При наступлении таких обстоятельств, срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Договора в срок.

8.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обязательств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

8.4. Если обстоятельства, указанные в п.8.1 настоящего Договора, будут длиться более двух календарных месяцев стороны не позднее 30 (тридцати) дней с момента истечения указанного двухмесячного срока принимают совместное решение о возможности дальнейшего исполнения Договора или о его прекращении и последствиях его прекращения.

9. Разрешение споров между Сторонами

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде с соблюдением правил подсудности. Претензионный порядок обязателен на досудебной стадии рассмотрения споров.

9.3. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров, с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

9.4. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон Договора направляется претензия. В отношении претензий, направляемых по настоящему Договору, сторона-получатель, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 5 рабочих дней с момента её получения.

10. Прочие условия

10.1. Любое уведомление по Договору направляется в письменной форме в виде факсимильного сообщения, заказным письмом получателю по его юридическому адресу, на адрес электронной почты или иным способом, обеспечивающим фиксирование получения такого уведомления. Уведомление считается данным в день получения сообщения или даты вручения почтового уведомления после отправления письма по почте.

10.2. При выполнении условий Договора Стороны руководствуются нормами действующего гражданского законодательства Российской Федерации и нормативно-правовыми актами Краснодарского края.

10.3. Все изменения и дополнения к настоящему Договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.

10.4. Во всем ином, не предусмотренном настоящим Договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

11. Юридические адреса, иные реквизиты и подписи Сторон:

Исполнитель:

ООО «Глобус»
353560 Краснодарский край, ст.
Полтавская, ул. Красная, д. 132 офис 15
ИНН 2349014305
КПП 234901001
Р/с 40702810830180100414
в ОТДЕЛЕНИЕ № 8619 СБЕРБАНКА
РОССИИ г. Краснодар
БИК 040349602
Тел.9064360329

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 10
353831, Краснодарский край,
Красноармейский район, ст.
Новомышастовская ул.Красная 52
ИНН 2336011378 КПП 233601001
Финансовое управление (МАОУ СОШ-10
л/с 925.71.032.0; 925.81.032.0)
Наименование банка: Южное ГУ Банка
России//УФК по Краснодарскому краю г.
Краснодар
БИК ТОФК 010349101
Единый казначейский счет
40102810945370000010
Казначейский счет 03234643036230001800


 Директор **БРАТАШЕНКО Л.П.**
Браташенко Л.П.


 Директор **ВЕРВЫКИШКО Л.И.**