Договор
на оказание услуг по организации питания обучающихся
за счет средств родителей

г. Чита «30» августа 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 33», в лице и.о. директора школы, Глагольевой Аллы Юрьевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Раменская Ольга Сергеевна, именуемый в дальнейшем «Арендатор» в лице Раменской Ольги Сергеевны, действующий на основании **ОГРНИП** 410753625000650 от 06.08.2010 г., с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать силами услуги по организации питания обучающихся за счет средств родителей (организованно и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд, установленных приложениями №№ 8, 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45, режимом питания.

1.2. Привлечение Исполнителем для оказания услуг, предусмотренных настоящим договором, сторонних организаций, возможно исключительно по письменному согласованию с Заказчиком.

2. ПОРЯДОК РАСЧЕТА

2.1. Оплата Услуг производится Заказчиком по факту (и/или) поэтапно оказания Услуг.

2.2. Настоящим Договором предусмотрена наличная форма оплаты Заказчиком Услуг.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

3.1. В рамках настоящего Договора, Исполнитель обязуется обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 33»:

3.1.1. продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуг питания должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;
- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

3.1.2. соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45, в том числе обеспечить:

- организацию регулярной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- снабжение пищеблока образовательного учреждения достаточным количеством производственного инвентаря, посуды (исключая использование одноразовой посуды), моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- поддержание помещений пищеблока с учетом санитарно-эпидемических требований;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

3.1.3. соблюдать СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов и продовольственного сырья».

3.1.4. соблюдать ОСТ 25-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3.1.5. соблюдать ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

3.1.6. при формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребностей обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- проводить искусственную витаминизацию холодных напитков аскорбиновыми продуктами, шиповником, использованием инстантных витаминизированных напитков;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

3.1.7 гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

3.1.8. выполнять требования СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

3.1.9. соблюдать ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденные приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 года № 474-ст, в части выполнения требований к кулинарной продукции, ее реализации, хранения. Кулинарная продукция должна соответствовать нормативной и технической документации и вырабатываться по

технологическим инструкциям, технико-технологическим картам при соблюдении правил для предприятий общественного питания.

3.1.10. обеспечить питанием обучающихся в соответствии с примерным десятидневным меню, составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ и согласованным с органами Роспотребнадзора.

3.1.11. исполнитель должен соблюдать требования:

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

3.1.12. соответствовать иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, к предприятиям, осуществляющим организацию общественного питания, и к качеству питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

3.2. Исполнитель обязуется:

3.2.1. при заключении Договора предоставить примерное десятидневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, технологические карты;

3.2.2. устанавливать торговую надбавку в размере не выше:

30 % - на буфетную продукцию;
5 % - на хлеб;
50 % - на полуфабрикаты;
50 % - на продукцию собственного приготовления;
30 % - овощи и фрукты

3.2.3. по окончанию работы в учреждении сдать по акту приема-передачи, составленному в двух экземплярах, Заказчику оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду, столовые приборы;

3.2.4. обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, профессиональную и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. В случае, не прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации, приостанавливать деятельность;

3.2.5. обеспечивать завоз продуктов специализированным транспортом, имеющим санитарные паспорта. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку, должны иметь личную санитарную книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой;

3.2.6. соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации холодильного, технологического и иного оборудования. Производить за свой счет ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, предоставленного Исполнителю для эксплуатации на срок действия Контракта;

3.2.7. обеспечить персонал спецодеждой;

3.2.8. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для соблюдения санитарных требований на пищеблоке;

3.2.9. производить поверку высокоизмерительного оборудования;

3.2.10. отбирать суточную пробу блюд;

3.2.11. ежедневно согласовывать с руководителем образовательного учреждения меню и размещать его на информационном стенде;

3.2.12. осуществлять хранение и ежедневное ведение Журнала здоровья, Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима

холодильного оборудования, Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Ведомости контроля за рационом питания (заполнение медицинским работником);

3.2.13. **ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за расчетным, производить 100 % возмещение расходов Заказчика за электроэнергию, теплоснабжение, водоснабжение, водоотведение, вывоз твердых бытовых отходов затраченных при исполнении Договора, а также амортизационные расходы Заказчика;**

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

4.1. В рамках настоящего Договора Заказчик обязан:

4.1.1. в течение одного дня с момента заключения настоящего Договора по акту приема-передачи, составленного в двух экземплярах, предоставить Исполнителю для эксплуатации на срок действия Договора имеющееся у учреждения оборудование, в том числе торгово-технологическое, холодильное, высокоизмерительное, и инвентарь;

4.1.2. обеспечить Исполнителя горячим и холодным водоснабжением, электроснабжением, отоплением для технологического процесса приготовления пищи;

4.1.3. немедленно уведомлять Исполнителя о всех случаях отступления Исполнителя от условий настоящего Договора, обнаруженных Заказчиком;

4.1.4 назначить ответственных, осуществляющих контроль за организацией питания (посещением и приемом пищи обучающимися в столовой, буфете; ведущих ежедневный учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов; бракеражем готовой и сырой продукции; С-витаминизацией блюд; санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала; оформлением необходимой документации);

4.1.5. предоставлять Исполнителю необходимую для качественного оказания услуг информацию;

4.1.6 организовать работу по максимальному охвату обучающихся горячим питанием;

4.1.7. на основании распоряжения комитета образования «О каникулах», приказов «О введении ограничительных мероприятий» производить перерасчет за электроэнергию, водоснабжение, водоотведение, вывоз твердых бытовых отходов затраченных при исполнении Договора, а также амортизационные расходы Заказчика.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его качеством, соблюдением сроков оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

4.2.2. организовывать совместно с родительской общественностью работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ УСЛУГ

5.1. При оказании услуг Исполнителем Заказчик обязан проверить качество и своевременность оказанных услуг, а также наличие и правильность оформления документов на производственную доставку продуктов питания и оказанные услуги. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Договора уполномоченные представители сторон составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

5.2. Заказчик обязан отмечать и заверять документы подписью с расшифровкой, штампом или печатью, подтверждающие приёмку услуг. При наличии таких отметок услуги считаются принятыми Заказчиком без претензий.

5.3. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественного набора продуктов осуществляется Исполнителем в полном объёме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования. При обнаружении недостатков Исполнитель обязуется устранить их за свой счёт в день предъявления претензии со стороны Заказчика.

5.4. Моментом исполнения обязательств Исполнителя по оказанию услуг Заказчику по Договору считается факт оказания услуг Исполнителем, что подтверждается соответствующими документами.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Исполнитель несет ответственность за соответствие поставляемых продуктов питания требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности продуктов, согласно нормативной и технической документации, отсутствие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поставляемых продуктов, качество реализуемой продукции в образовательном учреждении, отсутствие суточной пробы, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность Исполнителя, в соответствии с действующим законодательством (санитарных правил и норм, пожарной безопасности и др.).

6.3. Исполнитель несет риск случайной гибели или случайного повреждения имущества, указанного в пункте 4.1.1. договора, если ущерб причинен в результате неисполнения или ненадлежащего исполнения им своих обязательств по настоящему Договору.

6.4. В случае одностороннего отказа от исполнения Договора Исполнитель уплачивает штраф в размере 50 000 (пятидесяти тысяч) руб.

6.5. В случае нарушения Исполнителем пункта 3.2.4. настоящего Договора Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 000 (одной тысячи) руб. за каждый день приостановки деятельности.

6.6. В случае нарушения Исполнителем пункта 3.2.13. Исполнитель уплачивает пеню в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от суммы задолженности за каждый день просрочки.

6.7. Меры ответственности сторон, не предусмотренные условиями настоящего Договора, применяются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО ДОГОВОРА

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12. 2024г.

7.2. Общая продолжительность оказания Услуг составляет 95 дней.

7.3. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно по взаимному соглашению сторон или по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

7.4. Изменение условий настоящего Договора по соглашению сторон и в одностороннем порядке не допускается, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Если при исполнении сторонами обязанностей, возложенных на них настоящим Договором, обнаруживаются препятствия к надлежащему исполнению данного Договора, каждая из сторон обязана принять все зависящие от нее разумные меры по устранению таких препятствий. Сторона, не исполнившая этой обязанности, утрачивает право на возмещение убытков, причиненных тем, что соответствующие препятствия не были устранены.

8.2. По всем иным вопросам, не урегулированным в настоящем Договоре, стороны будут руководствоваться нормами действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

8.3. Настоящий Договор составлен в трех экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон и для специально уполномоченного органа.

8.4. В случае реорганизации одной из сторон, ее права, обязанности и ответственность по настоящему контракту переходят к ее правопреемникам в случае согласия другой стороны. Если такого согласия не будет, настоящий Договор считается досрочно расторгнутым по соглашению сторон.

8.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего Договора, разрешаются путем переговоров.

8. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

1. Заказчик	2. Исполнитель
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 33» 672022; Российская Федерация, Забайкальский край, г. Чита, ул. Строителей, дом 26 тел. (3022) 92-55-55 ИНН 7537007540 КПП 753701001 ОГРН 1027501160477 Реквизиты для перечисления: Комитет по финансам администрации городского округа «Город Чита» р\с 40701810700003000002 в Отделении Чита г. Чита БИК 047601001, (лицевой счет 20 922 30467 2) И.о. директора А.Ю. Глагольева МП	ИП Раменская Ольга Сергеевна 672030, Забайкальский край, г. Чита, 4 мкр, дом 31, кв. 46 Т. 8-924-276-52-50 ИНН 753402888304 ОГРН 410753625000650 р\с 40802281097400022964 к\сч 30101810500000000637 Читинское ОСБ № 8600 г. Чита ИП О.С. Раменская МП