

Договор № 1
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Чита

«10» января 2022 г.

Муниципальное образовательное учреждение «Средняя образовательная школа ПГТ Атамановка», в лице директора школы Колосовой Натальи Владимировны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ООО «Строй-стандарт», в лице генерального директора Рычкова Вадима Владимировича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать своими силами услуги по организации питания обучающихся в МОУ «СОШ ПГТ. Атамановка» за счет родительской платы (организованно и через буфетную систему) в соответствии с рекомендованным в школьном питании перечнем продуктов и блюд, установленных приложениями СанПиН. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ режимом питания
- 1.2. Привлечение Исполнителем для оказания услуг, предусмотренных настоящим договором, сторонних организаций, возможно исключительно по письменному согласованию с Заказчиком.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

- 2.1. В рамках настоящего договора, Исполнитель обязуется обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в МОУ «СОШ ПГТ. Атамановка»:
 - 2.1.1. 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, контроль за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;
 - иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.
 - 2.1.2. 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 моющими, дезинфицирующими средствами;
 - 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.

- 2.1.3. соблюдать «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продуктов и продовольственного сырья».
- 2.1.4. соблюдать ОСТ 25-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- 2.1.5. соблюдать ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- 2.1.6. при формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:
- удовлетворение потребностей обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в микронутриентах (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.
- 2.1.7 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»).
- 2.1.8. 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».
- 2.1.9. 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.
- 2.1.10. обеспечить питанием обучающихся в соответствии с примерным десятидневным меню, составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ.
- 2.1.11. исполнитель должен соблюдать требования:
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 2.1.12. соответствовать иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, к предприятиям, осуществляющим организацию общественного питания, и к качеству питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.
- 2.2. Исполнитель обязуется:
- 2.2.1. при заключении договора предоставить примерное десятидневное меню.
- 2.2.2. устанавливать торговую надбавку в размере не выше:
- 5 % - на хлеб;
 - до 50% - на буфетную продукцию, полуфабрикаты;

- до 50 % - на продукцию собственного приготовления;
- 2.2.3. по окончании работы в учреждении сдать по акту приема-передачи, составленному в двух экземплярах, Заказчику оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду, столовые приборы;
 - 2.2.4. 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;
 - 2.2.5. 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;
 - 2.2.6. соблюдать правила эксплуатации и техники безопасности при эксплуатации холодильного, технологического и иного оборудования.
 - 2.2.7. обеспечить персонал спецодеждой;
 - 2.2.8. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для соблюдения санитарных требований на пищеблоке;
 - 2.2.9. отбирать суточную пробу блюд;
 - 2.2.10. ежедневно согласовывать с руководителем образовательного учреждения меню и размещать его на информационном стенде;
 - 2.2.11. 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 рациона питания (заполнение медицинским работником);

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

- 3.1. В рамках настоящего договора Заказчик обязан:
 - 3.1.1. 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, высоко измерительное, и инвентарь;
 - 3.1.2. обеспечить Исполнителя горячим и холодным водоснабжением, электроснабжением, отоплением для технологического процесса приготовления пищи;
 - 3.1.3. немедленно уведомлять Исполнителя обо всех случаях отступления Исполнителя от условий настоящего договора, обнаруженных Заказчиком;
 - 3.1.4. 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);
 - 3.1.5. предоставлять Исполнителю необходимую для качественного оказания услуг информацию;
 - 3.1.6. организовать работу по максимальному охвату обучающихся горячим питанием;
- 3.2. Заказчик имеет право:
 - 3.2.1. осуществлять контроль и надзор за процессом оказания услуг, его качеством, соблюдением сроков оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;
 - 3.2.2. организовывать совместно с родительской общественностью работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ УСЛУГ

- 4.1. 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.
- 4.2. 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.
- 4.3. 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.
- 4.4. Моментом исполнения обязательств Исполнителя по оказанию услуг Заказчику по договору считается факт оказания услуг Исполнителем, что подтверждается соответствующими документами.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.2. 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.).
- 5.3. Меры ответственности сторон, не предусмотренные условиями настоящего договора, применяются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО ДОГОВОРА

- 6.1. Настоящий договор вступает в силу с 10 января 2022г и действует по 31 декабря 2022г.
- 6.2. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно по взаимному соглашению сторон или по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 7.1. 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.

- 7.2. По всем иным вопросам, не урегулированным в настоящем договоре, стороны будут руководствоваться нормами действующего гражданского законодательства Российской Федерации.
- 7.3. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон и для специально уполномоченного органа.
- 7.4. 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.
- 7.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются путем переговоров.

8. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

МОУ «СОШ ПГТ. Атамановка»
ИНН: 7524009564
КПП: 752401001
ОГРН: 1027500844821
672530 Забайкальский край
Читинский район, пгт.
Атамановка
Ул. Матюгина 156.

Исполнитель:

ООО «Строй-стандарт»
ИНН 7536160023
КПП 753601001
ОГРН 1167536054729
Р/С 40702810305400000034
Филиал №5440 Банка ВТБ (ПАО)
г.Новосибирск
К/С 30101810450040000719
БИК 045004719

Директор МОУ «СОШ ПГТ
Атамановка»



/Колосова Н.В./

Генеральный директор ООО «Строй-стандарт»



/Рычков В.В. /