

Договор № 1
на организацию питания бюджетной категории учащихся

г. Хабаровск

« 01 » сентября 2020 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 35» г. Хабаровска (МАОУ «СШ № 35»), именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», в лице директора Лифер Светланы Анатольевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 3» имени М.Ф. Панькова, именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице директора Глуховой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Организация питания бюджетной категории учащихся (далее – Услуги) .

1.2. Услуги должны быть оказаны в соответствии с договорной спецификацией (приложение № 1), требованиями к оказанию услуг (приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью договора.

2. Цена договора и порядок расчетов.

2.1. Цена договора составляет **85880,00** руб. (Восемьдесят пять тысяч восемьсот восемьдесят рублей **00** копеек). Цена договора является приблизительной, рассчитанной на планируемое количество детей, которым будет оказана услуга по обеспечению горячим питанием на период действия договора. Фактическая цена договора составит арифметическую сумму всех счетов-фактур, выставленных Заказчику на основании подписанных актов сверок за весь период действия договора.

2.2. В цену договора включено:

- стоимость набора продуктов питания;
- торговая наценка предприятия общественного питания (в т.ч. расходы на приготовление пищи, расходы на содержание помещений, расходы на содержание оборудования, расходы на заработную плату и отчисления с заработной платы, материальные затраты);
- все затраты Исполнителя, прямо либо косвенно связанные с исполнением обязательств по настоящему договору;
- все налоги и сборы, и другие обязательные платежи.

2.3. Источники финансирования: бюджет городского округа «Город Хабаровск», краевая субвенция.

2.4. Заказчик обязан произвести оплату в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента окончания месяца, в котором осуществлена услуга, на основании акта сверки и счета-фактуры Поставщика.

2.5. Оплате подлежат только фактически оказанные услуги.

3. Сроки и место оказания услуг.

3.1. Услуги оказываются с 01.09.2020 г. по 30.09.2020 г.

3.2. Место оказания услуг: МАОУ «СШ №35», г. Хабаровск, ул. Карла-Маркса, 63.

4. Права и обязанности Сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Принять по акту во временное пользование технологическое и холодильное оборудование.

4.1.2. Иметь складские помещения, обеспеченность торгово – технологическим, в т.ч. холодильным оборудованием в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

4.1.3. Осуществлять хранение продуктов питания в помещениях, соответствующих требованиям санитарных норм и правил.

4.1.4. Обеспечивать школьную столовую работниками, в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.1.5. Обеспечивать Заказчика:

- необходимой технической и нормативной документации (перспективным 12-ти дневным меню, согласованным в установленном порядке, технологическими картами, калькуляционными карточками, санитарными правилами, сертификатами на сырье и др.),

- столовой посудой, инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах, а также в соответствии с действующими нормами оснащения столовых.

4.1.6. Организовать ежедневное приготовление и доставку готовых завтраков, обедов, полдников в буфет - раздаточную МАОУ «СШ № 35», расположенной по адресу: г. Хабаровск, ул. Карла-Маркса, 63.

4.1.7. Организовать питание школьников в режиме буфета – раздаточной с реализацией готовых блюд, приготовленных в школьно-базовой столовой, в соответствии с перспективным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

4.1.8. Организовать питание школьников в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а также с утвержденными стоимостными нормами.

4.1.9. С учетом перспективного меню составлять ежедневное меню и вывешивать его на видном месте.

4.1.10. Обеспечить сохранность, регламентное обслуживание и текущий ремонт оборудования, мебели, переданных Заказчиком. Содержать помещение пищеблока в надлежащем порядке с соблюдением установленных норм, правил и требований санитарной, технической и противопожарной безопасности.

4.1.11. Своевременно производить сбор и вывоз пищевых отходов. Не допускать их накапливания.

4.1.12. Обеспечить входной контроль закупаемых товаров, операционный контроль в процессе их обработки и контроль за качеством продукции.

4.1.13. Осуществлять сверку расчетов с Заказчиком по питанию учащихся в разрезе источников финансирования и оформлять их актами сверок.

4.1.14 Осуществлять производственно-технологический контроль.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Запрашивать и получать от Заказчика информацию, необходимую для выполнения договора.

4.2.2. Требовать от Заказчика своевременной приемки и оплаты оказанных услуг.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Своевременно производить оплату за оказанные услуги в сроки и в размере, установленные договором.

4.3.2. Безвозмездно предоставлять Исполнителю помещение для организации питания. Помещение должно быть оснащено отоплением, освещением, холодной и горячей водой.

4.3.3. Передать по акту во временное пользование Исполнителю технологическое и холодильное оборудование, установить контейнер для сбора пищевых отходов.

4.3.4. Назначить бракеражную комиссию, в компетенцию которой входит контроль за качеством, количеством и стоимостью блюд, реализуемых в столовой.

4.3.5. Ежемесячно до 05 числа месяца, следующего за отчетным, проводить финансовую сверку с Исполнителем и оформлять ее актом сверки расчетов за оказанные услуги.

4.3.6. До подписания акта оказанных услуг провести экспертизу оказанных услуг собственными силами или с привлечением экспертов (экспертных организаций).

4.3.7. Осуществлять контроль за исполнением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий договора.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Проверять ход и качество оказываемых услуг.

4.4.2. При исполнении договора по согласованию с Исполнителем изменять объем предусмотренных договором услуг не более чем на 10

процентов с соответствующим изменением цены, установленной договором, не более чем на 10 процентов.

4.4.3. Направлять Исполнителю запросы о ходе исполнения настоящего Договора с целью контроля оказываемых Услуг.

5. Порядок приемки

5.1. В течение 5 рабочих дней после окончания каждого месяца, Исполнитель обязан представить Заказчику финансовую сверку по использованию средств бюджета на питание детей и оформить ее актом сверки, либо предоставить мотивированный отказ.

5.2. Исполнитель обязан в течение 3 (трех) рабочих дней после подписания акта сверки выставить и передать Заказчику счет-фактуру и акт приемки услуг за календарный месяц, в котором была осуществлена услуга.

5.3. В случае некачественного предоставления услуг Исполнителем составляется акт, в котором указываются дата и объем не оказанной или некачественно оказанной услуги. Акт составляется в 2-х экземплярах, подписывается Исполнителем и Заказчиком, экземпляры подписанного акта остаются у Исполнителя и Заказчика.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они докажут, что это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и тому подобное, при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему договору. В этом случае срок выполнения договорных обязательств будет продлен на время действий указанных обстоятельств.

6.2. Сторона, для которой возникла невозможность исполнения обязательств по настоящему договору вследствие форс-мажорных обстоятельств, не позднее 3 (трёх) календарных дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, подтверждающих факт наступления указанных обстоятельств.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с настоящим договором и действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем, пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного

договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы **8588,00** рублей в размере 10 % цены договора.

7.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства, если таковое установлено), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.6. Требования оформляются в письменной форме и направляются стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В требовании перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

7.7. Срок рассмотрения писем, уведомлений или требований не может превышать 5 календарных дней с момента их получения. Переписка сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа.

7.8. Стороны обязаны оплатить установленные неустойки (пени), штрафы и возместить нанесенные их действиями убытки в течение 10 банковских дней с момента получения требования с представлением соответствующего подтверждения (копии платежного поручения).

7.9. Уплата неустоек (пени) и штрафов не освобождает стороны от исполнения обязательств по договору, равно как исполнение обязательств по договору не освобождает от уплаты неустоек (пени), штрафов.

7.10. Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Хабаровского края.

7.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства,

предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8. Изменение и расторжение договора

8.1. Изменение условий договора не допускается, за исключением случаев их изменения по соглашению сторон:

а) снижение ориентировочной цены настоящего договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества оказываемой услуги;

б) если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены услуги.

8.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.3. Заказчик вправе потребовать расторжения договора в случаях:

- задержки сроков оказания услуг более чем на 2 рабочих дня;
- срыва сроков оказания услуг более чем на 2 рабочих дня;
- неоднократного нарушения качества оказанных услуг ;
- проведения ликвидации предприятия Исполнителя или принятия арбитражным судом решения о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства;
- приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

9. Прочие условия

9.1. Стороны обязаны сообщать друг другу об изменении организационно-правовой формы, своих почтовых адресов, банковских реквизитов, номеров телефонов и телефаксов в двухдневный срок, если таковые изменения будут произведены.

9.2. Договор вступает в силу со дня его подписания и заканчивает свое действие по выполнению Сторонами взаимных обязательств.

9.3. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

10. Приложения к договору

10.1. Приложения являются неотъемлемой частью настоящего договора:

- приложение № 1 – договорная спецификация;
- приложение № 2 – требования к оказанию услуг по организации питания учащихся

11. Реквизиты Сторон

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ «СШ №35»
680000, г. Хабаровск,
ул. Карла-Маркса, 63
ИНН 2721076088
КПП 272101001
УФК по Хабаровскому краю (МАОУ
«СШ №35» л/с 31226Э34210
БИК 040813001
р/с № 40701810400001000048
Тел/факс 32-78-48

Директор

_____ С.А.Лифер

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
МАОУ «Гимназия № 3»
Юридический адрес: 680000 г.
Хабаровск,
ул. Московская,10
Почтовый адрес: 680000 г. Хабаровск,
ул. Московская,10
Телефон: 22-77-40
ИНН:2721068993 КПП: 272101001
Р/с: 40701810400001000048
в Отделении Хабаровск г. Хабаровск
БИК: 040813001

Директор

_____ И.Н. Глухова

МП

СПЕЦИФИКАЦИЯ
организации питания бюджетной категории учащихся
«Завтраки» и «Обеды» на сентябрь 2020г.

№ п/п	Категория учащихся	Фактическое кол-во детей	Количество дней питания/детодней.		Стоимость питания, руб.		
			количество дней питания	дето/дней	краевая субвенция/муниципальный бюджет, руб/день.	итого краевая субвенция/муниципальный бюджет, руб.	всего
«Завтраки»							
1	Малообеспеченные	48	26	1248	38,00	47424,00	80600,00
					24,00	29952,00	
2	ОВЗ	2	26	52	38,00	1976,00	
					24,00	1248,00	
«Обеды»							
1	Малообеспеченные	0	0	0	0,00	0,00	5280,00
					0,00	0,00	
2	ОВЗ	2	22	44	0,00	0,00	
					120,00	5280,00	
ИТОГО: «Завтраки» и «Обеды»							85880,00

ЗАКАЗЧИК
МАОУ «СШ 35»

ИСПОЛНИТЕЛЬ
МАОУ «Гимназия №3»

Директор
_____ С.А.Лифер
МП

Директор
_____ И.Н. Глухова
МП

Требования к оказанию услуг по организации питания учащихся

1. Для детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма, учитывая суточную потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности, которые определяются нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков.

Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов.

2. Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов.

3. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни.

4. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

5. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

7. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны быть свежими, соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции.

8. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов с нарушением температурного режима.

9. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением

условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

10. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в учреждении не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;
 - мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
 - мясо 2-3 категории;
 - мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);
 - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
 - непотрошеную птицу;
 - кровяные и ливерные колбасы;
 - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
 - утиные и гусиные яйца;
 - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
 - крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;
 - овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
 - грибы;
 - закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
 - продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
 - газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

11. В питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

в) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

Требования к качеству услуг, к их техническим и функциональным и эксплуатационным характеристикам

1. Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам и СанПиНами, действующим на момент предоставления услуг питания.

2. При составлении меню должны использоваться продукты перечня продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания школьников образовательных учреждений.

3. На каждый день оказания услуг питания исполнитель обязан представлять ежедневное меню, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 16.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)

4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Организатора питания, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» иных нормативных и нормативно-технических документов.

5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

-Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;

- Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями на 10 мая 2007 года);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- методические рекомендации ТМР 2.4.5.001-03 «Организация питания учащихся образовательных учреждений Хабаровского края».

ЗАКАЗЧИК
МАОУ «СШ 35»

Директор

С.А.Лифер

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ
МАОУ «Гимназия №3»

Директор

И.Н. Глухова

МП

