

ДОГОВОР
на оказание услуг по организации питания обучающихся

г. Оренбург

« 9 » января 2024 г.

Муниципальное образовательное автономное учреждение «Гимназия №4» (МОАУ «Гимназия №4»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Крайновой Ирины Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице врио генерального директора Некрасова Юрия Ивановича, действующего на основании Доверенности №13 от 28.08.2023 г., с другой стороны, на основании ст. ст. 2, 3 Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» заключили настоящий договор (далее – Договор) о следующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется в установленный срок оказывать услуги по организации питания обучающихся Заказчика, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью Договора (Приложение № 1).

1.3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества обучающихся, указанных в Приложении №1.

1.4. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

2. Цена Договора и условия оплаты

2.1. Цена договора составляет 422 157,60 (Четыреста двадцать две тысячи сто пятьдесят семь рублей) 60 копеек.

В соответствии с п. 5 ст.149 НК РФ налог на добавленную стоимость не предусмотрен.

2.2. Цена договора включает в себя: закупку, доставку, разгрузку до пищеблока (склада) Заказчика, хранение продуктов питания, приготовление блюд, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов, и других обязательных платежей, связанные с исполнением настоящего Договора.

2.3. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством РФ.

2.4. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора.

2.5. Оплата товара производится на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней, после фактического оказания услуги и подписания Заказчиком акта об оказании услуг.

2.6. Платеж по договору производится в безналичной форме в денежной валюте РФ (рублях). Источники финансирования: бюджет Российской Федерации, бюджет Оренбургской области, бюджет г. Оренбурга.

2.7. Оплата оказанных услуг, не предусмотренных договором, не производится.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

3.1.2. требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств;

3.1.3. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги;

3.1.4. направлять продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества и объема продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на Исполнителя;

3.1.5. не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;

3.1.6. обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, имеющих специальную одежду и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.1.7. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях требовать исключения их из меню.

3.1.8. осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

3.2. Обязанности Заказчика:

3.2.1. согласовывать примерное и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;

3.2.2. осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложениям к нему.

3.2.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;

3.2.4. осуществлять контроль за отбором и хранением Исполнителем суточных проб произведенной пищевой продукции;

3.2.5. принимать оказанные услуги;

3.2.6. произвести оплату на основании представленных (подписанных) актов об оказании услуг в соответствии с разделом 2 настоящего Договора;

3.2.7. предоставить производственные помещения в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока в безвозмездное пользование в соответствии с пунктом 10.7 Порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия настоящего договора;

3.2.9. назначить приказом руководителя образовательной организации в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице (должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица) письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

3.2.10. утвердить приказом руководителя образовательной организации бракеражную комиссию;

3.2.11. установить график выдачи готовых блюд обучающимся и довести до сведения Исполнителя;

3.2.12. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия;

3.2.13. направлять Исполнителю предварительную заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, не менее чем за семь дней до дня предоставления питания, и в исключительных случаях уточнять данную заявку не позднее 09 часов 00 минут дня, предшествующего дню предоставления питания. Заявка передается Исполнителю в письменном виде за подписью Заказчика.

3.2.14. вести учет количества обучающихся, получающих питание в организации Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся;

3.2.15. надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;

3.3.2. добровольно выплатить сумму штрафных санкций;

3.3.3. требовать от Заказчика полную и своевременную оплату за оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим договором;

3.3.4. по согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.3.5. осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на буфетную продукцию не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными Приложении № 1;

3.4.2. разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух учебных недель для каждой возрастной группы обучающихся (включая детей с ОВЗ 1-11 классов), соответствующее требованиям действующего законодательства, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения (подписания) настоящего Договора;

3.4.3. до начала оказания услуг предоставить Заказчику разновозрастное примерное меню на период не менее двух учебных недель, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.4.4. питание обучающихся осуществлять посредством реализации разновозрастного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

3.4.5. примерное меню должно быть разработано на основе методических рекомендаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ

18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (далее - МР 2.4.0179-20), с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

3.4.6. рекомендуемое меню корректируется с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

3.4.7. в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

3.4.8. на основании утвержденного примерного меню составлять ежедневное меню для обучающихся разного возраста;

3.4.9. в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня;

3.4.10. организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;

3.4.11. обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы;

3.4.12. использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта;

3.4.13. хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

3.4.14. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:

3.4.15.1. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;

3.4.15.2. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;

3.4.15.3. витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского или иного ответственного лица;

3.4.15.4. не допускать подогрев витаминизированной пищи;

3.4.15.5 замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается;

3.4.16. не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре;

3.4.17. на каждое блюдо завести технологическую карту;

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

3.4.19. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и МР 2.4.0179-20;

3.4.20. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю в соответствии с пп. 3.2.7, 3.2.8 настоящего Договора помещений, оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого

оборудования. Следить за экономным расходом силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды, моющих и дезинфицирующих средств;

3.4.21. обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и пищеблоке. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями обеспечить уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, мытье кухонной посуды и инвентаря;

3.4.22. при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение не более двух рабочих дней с момента установления соответствующих обстоятельств;

3.4.23. обеспечивать сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию Заказчика. На весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.24. за свой счет устранять замечания контрольно-надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя и (или) осуществить возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в случае выявления после приемки Услуги уполномоченными контрольными органами по результатам мероприятий внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля недостатков Услуги.

3.4.25. допускать на объект Заказчика работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

3.4.26. укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ;

3.4.27. своими силами осуществлять сервировку столов;

3.4.28. по требованию Заказчика организовать платное питание обучающихся и сотрудников Заказчика, не указанных в техническом задании (Приложение № 1), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на организованное платное питание обучающихся Заказчика не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования»;

3.4.29. на весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.30. предоставить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч.

лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

3.4.31. представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

3.4.32. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями;

3.4.33. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

3.4.34. обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования, указанные в Приложении № 1;

3.4.35. производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами;

3.4.36. обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам;

3.4.37. на основании приказа Исполнителя создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: повар-бригадир, повар или иной представитель Исполнителя и представитель Заказчика: работник образовательной организации, медицинский работник, обслуживающий образовательную организацию;

3.4.38. производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствия внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выхода готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.4.39. вести:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором регулярно делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;

- гигиенический журнал;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал проведения витаминизации;

- ведомость контроля за рационом питания;
- 3.4.40. отбирать суточную пробу от каждой приготовленной пищевой продукции;
- 3.4.41. отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;
- 3.4.42. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства);
- 3.4.43. в соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 1 (один) рабочий день с момента получения запроса Заказчика.
- 3.4.44. предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты производственного контроля;
- 3.4.45. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в пп. 3.2.7 настоящего Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору;
- 3.4.46. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг;
- 3.4.47. в случае введения в Российской Федерации ограничения на применение иностранных продуктов питания в общеобразовательных организациях по требованию Заказчика исключить их из меню.
- 3.4.48. немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.
- 3.4.49. предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных и муниципальных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.
- 3.4.49. надлежащим образом исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору;

3.5. Исполнителю запрещено:

- 3.5.1. готовить на технологическом оборудовании пищеблока Заказчика продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню;
- 3.5.2. при изготовлении продукции недопустимо использовать сырье, запрещенное для питания обучающихся.

4. Сроки и условия приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком один раз в месяц в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг.

Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказании услуг в следующие сроки:

- а) по организации питания обучающихся 1 - 4 классов до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;