

ДОГОВОР №
по осуществлению питания нелюготных категорий обучающихся и педагогов

п. Пангоды

«01» сентября 2015 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 п.Пангоды» (далее – Школа), в лице директора Сериковой Марины Владимировны, действующего на основании Устава и представляющего интересы родителей согласно решению Управляющего совета школы (протокол №1 от 11.01.14 г.), именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», с одной стороны, и ООО «Веста», в лице генерального директора Карпенко Ольги Олеговны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «**Исполнитель**», с другой стороны, заключили настоящее Соглашение о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказывать качественные услуги по осуществлению питания не льготных категорий обучающихся за счёт средств родителей (законных представителей) ребёнка и педагогов **в столовой Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2 п. Пангоды», по адресу: 629757, ЯНАО, Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина, д. 17.**

Основанием для заключения настоящего договора является Договор № 0190300001215000496-0067194-01 на оказание услуг по организации обеспечения горячим питанием учащихся.

1.2. Под осуществлением питания не льготных категорий обучающихся понимается:

- обеспечение обучающихся одноразовым (двухразовым, трёхразовым) горячим питанием и дополнительным питанием в соответствии с режимом работы Школы по графику, утверждённому директором Школы (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под горячим питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с Примерным цикличным двухнедельным меню, разработанным в соответствии с методическими рекомендациями №0100/8605-07-34 от 24.08.2007 года «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных общеобразовательных учреждениях» и согласованным территориальным Управлением Роспотребнадзора по **ЯНАО** в Надымском районе и директором Школы.

1.4. Под дополнительным питанием понимается реализация в качестве буфетной продукции пищевых продуктов, готовых к употреблению, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утверждённым директором Школы и (или) руководителем организации общественного питания в Школе и согласованным территориальным Управлением Роспотребнадзора по ЯНАО в Надымском районе ежегодно, перед началом учебного года.

1.5. Под осуществлением горячего питания педагогов понимается предоставление обедов.

1.6. Срок оказания услуг по настоящему соглашению: **с момента заключения Договора № 0190300001215000496-0067194-01 на оказание услуг по организации обеспечения горячим питанием учащихся по 26.12.2015г.**

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Горячее питание осуществляется в соответствии с Примерным цикличным двухнедельным меню, дифференцированным по возрастным группам, и примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разработанными конкретно для Школы и согласованными с территориальным Управлением Роспотребнадзора по ЯНАО в Надымском районе и директором Школы. Исполнителем меню согласовывается до начала питания.

Изменение Примерного цикличного меню и ассортиментного перечня блюд и буфетной продукции без согласования с территориальным Управлением Роспотребнадзора по ЯНАО в Надымском районе не допускается.

2.2. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи по утверждённому графику.

2.4. Обслуживание педагогов школы горячим питанием осуществляется по отдельному графику питания, утверждённому директором Школы.

2.5. Исполнитель обеспечивает бесплатным горячим питанием обучающихся нелюготных категорий детей в количестве 1% от общего числа обучающихся Школы.

3. ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ

3.1. Оплата питания не льготных категорий обучающихся Школы осуществляется за наличный и безналичный расчет за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся (далее – родительская плата). Оплата питания обучающихся производится по платёжным картам через терминал, установленный в школьной столовой, ежедневно.

3.2. Стоимость завтрака, обеда и полдника для не льготных категорий обучающихся Школы за родительскую плату должна соответствовать стоимости завтрака, обеда и полдника согласно ежедневному меню, утверждённому директором Школы, при этом согласно п.1.1. Муниципального контракта стоимость завтрака и обеда не должна превышать стоимости завтрака и обеда, установленной для льготных категорий обучающихся.

3.3. Оплата питания педагогов производится за наличный и безналичный расчёт по платёжным картам через терминал.

4. КАЧЕСТВО ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

4.1. Качество оказываемых услуг должны соответствовать действующим на территории РФ стандартам, ГОСТам, следующим нормативным документам:

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральному закону от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 23. 07. 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5. 2409-08»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 г. № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001г. № 31 «О введении в действие СанПиН 2.3.6.1079-01»;

- постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 16.09.2003г. № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;

- постановлению Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии";

- письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 года № 01008608-07-32 "О введении методических рекомендаций":

- а) № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет";

- б) № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях";

- в) № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах"

- требованиям Роспотребнадзора по организации сбалансированного рационального питания с целью оздоровления учащихся и другим нормативным документам, регламентирующим санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевыми добавками, продовольственному сырью, а так же контактирующими с ними материалами и санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей.

- другими нормативными правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации.

5. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Исполнитель осуществляет свою работу на базе Школы в целях обеспечения горячим питанием учащихся применительно к условиям режима занятий и работы Школы.

5.2. Исполнитель предоставляет обучающимся Школы ежедневное горячее питание (завтраки, обеды или по желанию родителей полдники), а при длительном пребывании обучающихся в Школе- трехразовое питание (завтраки, обеды, полдники).

Исполнитель обязуется организовать следующие услуги:

5.3. Исполнитель осуществляет следующие услуги по заявкам Заказчика (Школы):

- оформляет заказ на питание обучающихся Школы;
- завтраки для не льготных категорий обучающихся Школы;
- обеды для не льготных категорий обучающихся Школы;
- полдники для не льготных категорий обучающихся Школы;
- столы заказов для сотрудников Школы;
- питание в каникулярное время в период внеурочной деятельности обучающихся;
- дополнительное питание через буфет;
- ведёт учёт количества питающихся обучающихся Школы, перечня и стоимости потреблённых ими блюд;
- обеды для сотрудников в рабочие дни и во время школьных каникул
- ежемесячно по запросу родителя (законного представителя) предоставлять отчёт о количестве, перечне и стоимости потреблённых блюд обучающихся в Школе.

5.4. Исполнитель заключает договор с банком для расчёта через терминал по пластиковым картам.

5.5. Исполнитель осуществляет в течение срока действия настоящего договора рациональное питание на основе примерного двухнедельного циклического меню, разработанного Исполнителем питания и согласованного органами Роспотребнадзора и директором Школы. Разработанное и согласованное меню предоставляется Заказчику в течение 10 дней с момента заключения настоящего договора.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках.

Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному циклическому меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневное меню утверждается каждый день директором Школы.

5.6. Исполнитель организует в столовой диетическое питание, на основании предоставленных Заказчиком списков питающихся и номеров диет. Номер диеты определяется медицинским работником, закрепленным за Школой.

5.7. Исполнитель доводит в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах её реализации. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

5.8. Исполнитель обеспечивает контроль за качеством и безопасностью питания учащихся, ежедневное ведение необходимой документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08):

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

-ведомость контроля за рационом питания.

5.9. Своевременно обеспечивает завоз продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, организует приготовление горячих блюд и их реализацию на раздаче, в буфете. Контролирует качество и безопасность поступающих продуктов в столовую.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Остаточный срок годности продуктов должен быть не менее 80%. Исполнитель обязуется не допускать к реализации пищевую продукцию, не имеющую маркировки сертификатов качества для питания.

Для осуществления питания педагогов используются продукты, отличные от продуктов для обучающихся.

5.10. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение условий, сроков хранения продуктов питания и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускает хранение пищевых продуктов на полу.

5.11. Исполнитель предоставляет продукты питания, обогащенные витаминами и микронутриентами, хлеб и хлебобулочные изделия, обогащённые витаминно-минеральными премиксами; осуществляет витаминизацию третьих блюд аскорбиновой кислотой. Исполнитель обязуется включать в ежедневный рацион питания, продукты богатые белком; максимально использует в питании детей свежие овощи, зелень и фрукты.

Использует при приготовлении пищи только йодированную соль.

Ежедневно в рацион питания включает мясо, молоко, сливочное и растительное масло. Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, включенные в перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.13. Исполнитель укомплектовывает штаты столовых необходимыми квалифицированными кадрами, в том числе поварами, прошедшими обучение, осуществляет контроль за их работой и ведение расчетов по заработной плате.

5.14. Исполнитель обеспечивает своевременное и обязательное прохождение работниками (как вновь принятыми, так и работающими в столовой) медицинских профилактических осмотров (в т.ч. профилактические прививки) в установленном порядке, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускает.

5.15. Исполнитель использует помещения и оборудование, предоставленные Заказчиком по Муниципальному контракту, только в целях организации питания учащихся и педагогов в дни работы Школы и каникулярное время.

5.16. Исполнитель принимает имеющееся холодильное и торгово-техническое оборудование, мебель, столы, стулья Заказчика в соответствии с условиями Муниципального контракта по акту приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг по Муниципальному контракту и настоящему договору. При окончании срока оказания услуг оборудование передается Заказчику актом сдачи.

5.17. Исполнитель обеспечивает сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды. Содержит производственные, моечные помещения столовой в порядке и чистоте.

5.18. Исполнитель соблюдает противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещения, оборудования, предоставленные Заказчиком.

5.19. Исполнитель принимает меры по механизации ручного труда, обеспечивает недостающим современным оборудованием (посудомоечные машины, овощерезки и пр.), обеспечивает за свой счет столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным и производственным инвентарем и другими предметами материально-технического оснащения.

5.20. Исполнитель поддерживает переданное по акту приема-передачи оборудование Заказчика в исправном состоянии. Устанавливает и производит текущий ремонт холодильного и технологического

оборудования. Замена или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине Исполнителя производится за счет Исполнителя.

5.21. Исполнитель производит текущий ремонт помещений школьного пищеблока (производственных цехов), благоустраивает помещения для комфортного пребывания детей в помещениях пищеблока, обеденном зале, буфете.

5.22. Исполнитель совместно с Школой разрабатывает планы подготовки, проведения текущих ремонтов и сдачу школьного пищеблока к новому учебному году.

5.23. Исполнитель организывает вывоз пищевых отходов с территории Школы согласно договорам с другими организациями.

5.24. Исполнитель за счет собственных средств несет расходы по:

- приобретению и использованию спецодежды, моющих средств и дезинфицирующих средств, в том числе специальных для мытья посуды, иного инвентаря в соответствии с нормами оснащенности предприятий общественного питания при образовательных учреждениях;

5.25. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводит лабораторные и инструментальные исследования.

Устанавливает порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5.26. Исполнитель предоставляет Заказчику перед началом работы в школьной столовой и после прохождения периодических медицинских осмотров медицинские книжки сотрудников.

6. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ЗАКАЗЧИКА

6.1. Исполнителю согласно п.5.1. Муниципального контракта по акту приёма – передачи предоставляется в пользование обеденный зал, помещения для кухни, склада, холодильника и других функциональных мест с освещением и отоплением, горячей и холодной водой, системой вентиляции и канализации, силовую электроэнергию для приготовления пищи. При окончании срока оказания услуг обеденный зал, помещения для кухни, склада, холодильника и другие функциональные места передаются Исполнителем Заказчику актом сдачи.

6.2. Исполнителю согласно п.5.2. Муниципального контракта предоставляется имеющееся холодильное и торгово-техническое оборудование, мебель, столы, стулья. При передаче указанного оборудования сторонами подписывается, в соответствии с условиями Муниципального контракта, акт приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг по Муниципальному контракту и настоящему договору. При окончании срока оказания услуг оборудование передается Исполнителем Заказчику актом сдачи.

6.3. Заказчик предоставляет «Исполнителю» к очередному дню заявку о количестве питающихся, но не позднее чем за 2 часа до окончания работы столовой, с указанием категорий питающихся и приложением доверенности на работника, ответственного за обеспечение питанием.

6.4. Исполнитель обеспечивает выполнение производственного контроля за счёт собственных средств.

6.5. Заказчик обеспечивает своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в г. Надыме и Надымском районе.

6.7. Заказчик содержит все предоставленные Исполнителю помещения в соответствии с противопожарными, санитарными, техническими требованиями.

6.8. Заказчик осуществляет контроль за оказанием услуг.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством.

7.2. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах при наличии доказательной документации Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков;

- возмещения понесённых Школой расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.3. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием природных явлений, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы. Срок оказания услуг по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

8.1. В случае возникновения споров и разногласий по настоящему договору и в связи с ним Стороны примут меры к их разрешению путём переговоров. Стороны прилагают все усилия для достижения взаимовыгодной договорённости.

8.2. Если Стороны не придут к соглашению, то споры подлежат разрешению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Ямало - Ненецкого автономного округа, при этом обязательен претензионный порядок урегулирования споров, срок рассмотрения претензии и ответа на нее – 10 календарных дней с момента получения.

9. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. Досрочное расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

9.2. Сторона, решившая расторгнуть настоящий договор, в десятидневный срок направляет письменное уведомление другой стороне.

9.3. Договор считается расторгнутым с момента подписания Сторонами соглашения о расторжении при условии урегулирования материальных и финансовых претензий по выполненным до момента расторжения договора обязательствам, или вступления в законную силу решения суда.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Договор вступает в силу с момента подписания его обеими Сторонами и действует до «26» декабря 2015 года.

10.2. Действие настоящего договора прекращается после полного исполнения Сторонами своих обязательств, принятых в соответствии с настоящим договором.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Новые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

11.2. По всем вопросам, не урегулированным настоящим договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.3. Договор составлен на русском языке в двух аутентичных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

«Заказчик»

Юридический адрес:

629757, РФ, Ямало-Ненецкий автономный округ,
Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина 17

Банковские реквизиты:

р/с 40204810000000000007;
БИК 047182000;
РКЦ Салехард г. Салехард;
ИНН 8903020517, КПП 890301001,
ОГРН 1028900580543

Тел/факс 8 (3499) 529232, 562139,

Факс 523292

Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа №2 п. Пангоды»



М.В. Серикова

«Исполнитель»

Юридический адрес:

629735, РФ, Ямало-Ненецкий автономный округ,
г. Надым, ул. Набережная им. Оруджева, 16/32

Банковские реквизиты:

р/с 40702810967090140723;
кор/счет 30301810800000000651
БИК 047102651
Дополнительный офис №8369/056
Новоуренгойского отделения №8369
ОАО «Сбербанк России»
Тел/факс (3499) 52-41-72

Общество с ограниченной ответственностью
«Веста»



О.О. Карпенко