

ДОГОВОР

на оказание услуг по организации горячего питания
учащихся в общеобразовательных учреждениях

п. Троицкий

«01» сентября 2021 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Троицкая средняя общеобразовательная школа № 62», в лице директора Мусиенко Елены Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Эконом», в лице генерального директора Соколова Константина Викторовича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны (далее – Стороны) заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключен в целях разграничения функций, полномочий и ответственности за организацию питания учащихся общеобразовательного учреждения, между администрацией образовательного учреждения и ООО «Эконом».

1.2. Настоящий договор определяет условия для качественной организации и исполнения услуг по организации питания Исполнителем и Заказчиком.

1.3. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах платы за питание учащимися и бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) при пятидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий).

1.4. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной/шестидневной учебной неделе до окончания дополнительных занятий учащихся.

1.5. Услуги включают в себя: организацию через буфет и школьную столовую горячего питания обучающихся (завтрак и обед) по утвержденному 10-ти дневному меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.6. Отпуск питания производится через пищеблок (здание начальной школы, п. Троицкий, ул. Чапаева, 82) и буфет (здание основной школы, п. Троицкий, ул. Железнодорожная, 32), находящиеся на территории муниципального казенного образовательного учреждения.

1.7. Режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 согласовывается Сторонами с обязательным ознакомлением учащихся, родителей и педагогов образовательного учреждения.

1.8. Охват учащихся основным (горячим) питанием в общеобразовательном учреждении должен быть не менее 80% от общего контингента учащихся.

1.9. Стоимость бесплатного питания отдельных категорий учащихся не должна превышать утвержденную стоимость питания Распоряжением Администрации Талицкого городского округа.

2. Права и обязанности Заказчика

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. На безвозмездной основе предоставить Исполнителю, обслуживающему учащихся, специальные помещения для организации производства пищи, торгово-технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.08.08, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности, согласно спецификации (Приложение № 1 к Договору).

2.1.2. Организовать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

2.1.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

2.1.4. Оплачивать счета за расход топлива и энергии, необходимой для обеспечения технологического процесса приготовления, хранения и реализации пищи, за плату по фактической стоимости, но не выше цен и тарифов, утвержденных для данной местности по показаниям счетчиков, установленных в столовой.

2.1.5. Устанавливать режим работы столовой и буфета по дням недели и часам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.08.08., согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов. График предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся утверждается директором образовательного учреждения.

2.1.6. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой и буфета.

2.1.7. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством детей, охваченных организованным горячим питанием, и примерным прогнозом количества детей, питающихся буфетной продукцией.

2.1.8. Предоставлять определенной категории учащихся бесплатное питание за счет дотируемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых средств.

2.1.9. Проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.

2.1.10. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

2.1.11. Обеспечивать ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для учащихся и заполнять бракеражный журнал готовой продукции, сообщая Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи для детского питания.

2.2. Заказчик имеет право:

2.2.1. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы столовой и буфета.

2.2.2. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание в ОУ) при контрольном взвешивании поступивших на склад продуктов питания.

3. Права и обязанности Исполнителя

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего договора и СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.08.08 г.

3.1.2. Комплектовать ежедневное меню, согласованное с Заказчиком, с учетом 10-ти дневного меню, согласованного с Территориальным отделом управления Роспотребнадзора в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах Свердловской области в обязательном порядке выставлять его в специально отведенном месте для ознакомления учащихся, их родителей и педагогов. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

3.1.3. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых общеобразовательным учреждением, с соблюдением СанПиН от 23.08.08 г., правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

3.1.4. Обеспечивать столовую образовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.1.5. Осуществлять своим автотранспортом, по согласованному с Заказчиком графику, доставку в образовательные учреждения готовой продукции, сырья и полуфабрикатов соответствующего качества

3.1.6. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе.

3.1.7. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся, в соответствии с действующим законодательством.

3.1.8. Производить ремонт, техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, замену оборудования выслужившего установленные сроки и непригодного к дальнейшей эксплуатации, за счет собственных средств, с последующей постановкой его на баланс образовательного учреждения.

3.1.9. Оказывать помощь в ежегодном текущем ремонте кухонного и обеденного залов, складских помещений.

3.1.10. Самостоятельно заключать и оплачивать договоры на стирку специальной санитарной одежды, на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данных услуг.

3.1.11. Содержать помещения и оборудование пищеблока, столовой и буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

3.1.12. Осуществлять мытье столовой посуды после приема пищи и уборку обеденного зала в соответствии с санитарными нормами.

3.1.13. Экономически обосновывать применяемые наценки.

3.1.14. Обеспечивать горячее питание учащихся в летний оздоровительный период, а также в осенние, зимние и весенние каникулы (по мере необходимости).

3.1.15. Организовать и проводить производственный контроль за качеством сырья и готовой продукции в соответствии с СанПиНом.

3.1.16. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

3.2.2. Информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

3.2.3. Предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню, качество питания которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

4. Порядок учета бесплатного питания

4.1. В конце рабочего дня Исполнитель совместно с лицом, ответственным за горячее бесплатное питание в школе, составляют накладную о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания.

4.2. Ежемесячно Заказчик оплачивает сумму за питание льготной категории детей путем перечисления средств со своего расчетного счета на расчетный счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней после предоставления счетов-фактур.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством.

5.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после заключения настоящего договора в результате причин,

характера, которых Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

5.5. В случае невозможности выполнения обязательств по договору Исполнитель обязан в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

6. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления правительства России и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

7. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения

7.1. Договор вступает в силу с «01» сентября 2021 г. по «31» августа 2026г.

7.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

7.3. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию сторон.

7.4. Если ни одна из сторон не заявит о своем желании расторгнуть настоящий договор за 30 (тридцать) дней до окончания срока действия, настоящий договор считается пролонгированным на следующий год на тех же условиях.

7.5. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

7.5.1. в случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

7.5.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в общеобразовательном учреждении, со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

7.5.3. по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

7.5.4. по взаимному соглашению сторон;

7.5.5. при расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

8. Порядок рассмотрения споров

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента их направления.

8.2. В случае, если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров между сторонами, они подлежат разрешению в судебном порядке в соответствии с действующем законодательством РФ.

9. Заключительные положения.

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

9.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

9.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

9.4. В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

9.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством РФ.

10. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное казенное
общеобразовательное учреждение
«Троицкая средняя общеобразовательная
школа № 62»

Юридический адрес: 623620 Свердловская
обл., Талицкий район, п.Троицкий, ул.
Железнодорожная, 32

ИНН/КПП 6654013231/663301001

ОГРН 1116654001452

Банковские реквизиты:

ГРКЦ ГУ Банка России по свердловской
области г. Екатеринбург

р/сч 40204810500000126254

БИК 046 577 001

УФК по свердловской области (Финансовое
управление администрации Талицкого
городского округа, МКОУ «Троицкая СОШ
№ 62»)

л/сч 03906000940

телефон 8 (343 71) 4-19-14

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью
«Эконом»

Юридический адрес:

623630 Свердловская область, Талицкий
район, п. Пионер, ул. Восточная, д. 5, кв.1

ИНН/КПП 6633024218/663301001

ОГРН 1156658088696

Банковские реквизиты:

Уральский банк ПАО «Сбербанк России» г.
Екатеринбург

Свердловское ОСБ № 7003

р/сч 40702810016540026030

к/сч 30101810500000000674

БИК 046 577 674

телефон 8 (343 71) 6-55-55

Директор


Е.В. Мусиенко



Генеральный директор


К.В. Соколов



Приложение № 1
к договору на оказание услуг
по организации горячего питания
учащихся в общеобразовательных учреждениях

**Список технологического и холодильного оборудования, находящегося в помещении
Столовой со всеми принадлежностями и учитываемого на балансе
МКОУ «Троицкая СОШ № 62»**

№ п/п	Наименование	Модель	Кол-во шт	Год пуска в эксплуатацию
1	Водонагреватель		1	2012
2	Ванна моечная (3 секции) Инвентарный номер – 11013600082	«Base» ВМСб-630/3	1	2021
3	Мясорубка Инвентарный номер – 11013400058	МИМ-300М	1	2021
4	Стол производственный	СПР-1200 Base (1200x600x860)	2	2021
5	Плита электрическая Инвентарный номер – 11013400057	ЭП-4ЖШ /лиц нерж/ стандартная духовка КЭТ- 0,12 (1050x895x860 мм)	1	2021
6	Стол обеденный для школьной столовой 6-ти местный на м/к Инвентарные номера – 1013600019-1013600028	Столешница пластик, 1800x600x700	10	2017
7	Скамья к 6-ти местному обеденному столу Инвентарные номера – 1013600019-1013600028	1800x290x416	20	2017
8	Картофелечистка Инвентарный номер – 11013600053	МОК 150у	1	2014
9	Машина протирочно- резательная Инвентарный номер – 11013600054	МПР 350м	1	2014
10	Жарочный шкаф Инвентарный номер –	ШЖЗ 3	1	2004
11	Стол производственный	1160x800x890	1	2012
12	Стол производственный	1800x600x890	1	2012
13	Раковина		3	2012
14	Холодильник Инвентарный номер – 01320670	Бирюса 228-3	1	2004
15	Стол производственный	1200x600x830	1	2012

16	Стол производственный	940x600x860	1	2012
17	Мойка 1 секция		3	2012
18	Холодильник Инвентарный номер – 01320662	Саратов 1614 М	1	2004
19	Мойка 3 секции		1	2012
20	Стол производственный	600x600x860		
21	Водонагреватель		1	2012
22	Холодильник Инвентарный номер – 01320661	Смоленск	1	2004
23	Мойка 2 секции		1	2004
24	Кондиционер с комплектом "Дженерал Климент" Инвентарный номер – 01360760		1	2008
25	Весы настольные		2	2004
26	Шкаф (сервант)		2	2004
27	Стол		6	2004
28	Стулья		24	2004
29	Рециркулятор бактерицидный настенный Инвентарный номер –	РБ 2*15	2	2020

Директор



Е.В. Мусиенко

Генеральный директор



К.В. Соколов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550829996

Владелец Мусиенко Елена Владимировна

Действителен с 28.10.2025 по 28.10.2026