

Договор № 3

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

г. Рыбинск

« 5 » августа 2017 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора С.Н.Солнцевой, действующего на основании Устава, с одной стороны, и МУП ГО «Торговый Дом «На Сенной», в лице директора Иванченко С.А., действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно и надлежащим образом оказать Заказчику услуги по организации горячего питания обучающихся СОШ № 3 (в дальнейшем именуются «услуги») в порядке и на условиях, установленных в Техническом задании, а Заказчик обязуется обеспечить оплату оказанных Исполнителем услуг.

1.2. Оказание услуг осуществляется в здании СОШ № 3, расположенного по адресу: Ярославская область, город Рыбинск, ул. Г.Успенского дом 4. Оказание услуг осуществляется в соответствии с техническим заданием и графиком питания обучающихся (Приложение 1 к настоящему договору).

1.3. Исполнитель оказывает услуги по настоящему договору посредством использования собственного оборудования, привлечения собственных трудовых ресурсов, а также оборудования (технологического, холодильного, нейтрального).

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказывать услуги на условиях, согласованных Сторонами.

2.1.2. Не передавать и не показывать третьим лицам находящуюся у Исполнителя документацию Заказчика.

2.1.3. Передавать Заказчику акты приема-передачи оказанных услуг, подписанные Исполнителем.

2.1.4. Предоставить Заказчику сертификаты, обязательные для данного вида услуг, иные документы, подтверждающие качество услуг, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.5. Безвозмездно исправлять все выявленные недостатки при предоставлении услуг в трехдневный срок с момента поступления претензии от Заказчика.

2.1.6. Производить лабораторный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по физико - химическим показателям в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.1.7. Проводить сезонную «С» - витаминизацию, использование обогащенных продуктов для приготовления блюд.

2.1.8. Обеспечивать производственный контроль на всех этапах производственного процесса - от поставки сырья до приготовления блюд в помещениях Заказчика. Осуществлять контроль за работой поваров при приготовлении блюд и изделий на полноту вложения сырья, соблюдения норм выхода готовых блюд; качеством готовых блюд.

2.1.9. Ежемесячно предоставлять учетно-отчетную документацию, предусмотренную нормативно-правовыми актами Российской Федерации; ежедневно предоставлять развернутою калькуляцию на приготовление блюд.

2.1.10. Обеспечивать безопасность сотрудников при эксплуатации помещения и имущества

Заказчика, соблюдать Правила трудового распорядка, установленные Заказчиком.

2.1.11. Содержать помещение, имущество Заказчика в полной технической исправности и образцовом санитарном состоянии до возврата Заказчику с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной организации.

2.1.12. Своевременно и за свой счет обеспечивать прохождение медицинского осмотра, прививок сотрудников столовой в соответствии с Техническими условиями Роспотребнадзора в городском округе город Рыбинск.

2.1.13. Исполнитель несет ответственность за безопасную эксплуатацию помещения и оборудования Заказчика услуги при оказании услуг в соответствии с действующим законодательством.

2.1.14. До 15 числа каждого месяца, следующего за отчетным, представлять Заказчику ежемесячно письменные отчеты о ходе оказания услуг по настоящему Договору.

2.1.15. Представлять Заказчику материалы и заключения в электронном виде на магнитных носителях, письменные материалы и заключения.

2.1.16. Давать при необходимости по просьбе Заказчика разъяснения заинтересованным лицам, включая государственные и судебные органы, по представляемым Исполнителем в соответствии с настоящим Договором материалам.

2.1.17. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья, готовой продукции, включая получаемую от поставщиков.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Получать от Заказчика любую информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему Договору. В случае непредставления либо неполного или неверного представления Заказчиком информации Исполнитель имеет право приостановить исполнение своих обязательств по настоящему Договору до представления необходимой информации.

2.2.2. Получать вознаграждение за оказание услуг по настоящему Договору.

2.2.3. Оказывать услугу по настоящему Договору с использованием помещений предоставленных Заказчиком.

2.2.4. Реализовывать кондитерскую продукцию посредством организации школьного буфета.

2.2.5. Оказывать услуги по организации горячего питания педагогическому составу и работникам Заказчика за плату, установленную Исполнителем.

2.2.6. Оказывать услуги по организации горячего питания обучающимся, не относящимся льготной категории, за родительскую плату.

2.3. Заказчик обязуется:

2.3.1. Оплачивать услуги Исполнителя в порядке, сроки и на условиях настоящего Договора.

2.3.2. Принять предоставляемую Исполнителем услугу в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором лично или через представителя при отсутствии претензий относительно качества, количества и других характеристик услуг..

2.3.3. Передавать Исполнителю информацию и материалы, необходимые для выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

2.3.4. Подписывать своевременно акты приема-передачи оказанных услуг Исполнителем.

2.3.5. Предоставить Исполнителю помещение пищеблока и оборудование для оказания услуг по настоящему Договору по Акту приема-передачи.

2.4. Заказчик имеет право:

2.4.1. Получать от Исполнителя услуги в соответствии с настоящим Договором.

2.4.2. Получать от Исполнителя отчеты, материалы и документы в соответствии с настоящим Договором.

2.4.3. В любое время проверять ход и качество оказания услуг, не вмешиваясь хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.4.4. Передавать функции приема услуг по настоящему Договору лицам, с которыми заключено Соглашение, являющееся неотъемлемой частью Договора.

2.5. Предоставление услуг, не указанных в настоящем Договоре, оформляет

дополнительным соглашением Сторон и оплачивается отдельно.

2.6. Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

2.7. Все материалы Исполнителя, включая различные справки, заключения, документы и т.д., как в письменном виде, так и на магнитных носителях, составленные Исполнителем при исполнении обязательств по настоящему Договору, являются конфиденциальной информацией Заказчика (за исключением сведений, перечисленных в ст. 5 Федерального закона от 29.07.2004 г. N 98-ФЗ "О коммерческой тайне") и не могут быть разглашены третьим лицам без письменного согласия Заказчика.

3. Порядок исполнения договора.

3.1. Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику письменные отчеты о ходе оказания услуг по настоящему Договору, на основании которых Стороны составляют и подписывают Акт об оказании услуг.

3.2. Подписываемые Сторонами Акты об оказании услуг являются подтверждением оказания услуг Исполнителем Заказчику.

3.3. Отчеты предоставляются Исполнителем до 05 числа месяца, следующего за отчетным месяцем, Акт об оказании услуг составляется и подписывается Сторонами в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня предоставления отчета.

3.4. При оказании услуг, не указанных в Техническом задании, Исполнитель предоставляет Заказчику дополнительный отчет и Стороны подписывают дополнительный Акт об оказании услуг, который является подтверждением оказания дополнительных услуг Исполнителем Заказчику.

4. Порядок оплаты.

4.1. Вознаграждение Исполнителя составляет 1 123 200 (один миллион сто двадцать три тысячи двести рублей) рублей.

Цена Договора включает в себя все налоги, таможенные пошлины, сборы и иные платежи, выплаченные или подлежащие уплате в бюджет любого уровня; оплату транспортных, складских и прочих услуг, связанных с оказанием услуг, и иные расходы, которые могут возникнуть у Исполнителя в ходе исполнения обязательств по настоящему Договору. В случае, если Договор заключается с физическим лицом, за исключением индивидуальных предпринимателей и иных лиц, занимающихся частной практикой, цена Договора, предложенная физическим лицом, на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора, не снижается.

4.2. Оплата за оказанные Исполнителем услуги производится ежемесячно в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в российских рублях. Заказчиком производится предоплата 30%.

4.3. Датой оплаты денежных средств считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

4.4. Исполнитель организует с 01 сентября 2017 года по 29 декабря 2017 года горячее питание обучающихся Заказчика из расчёта 40 рублей в день на одного человека на основании информации о формировании цены Договора и в соответствии с Техническим заданием.

5. Качество услуг и гарантия.

5.1. Исполнитель гарантирует соответствие качества предоставляемых услуг условиям настоящего Договора.

5.2. Исполнитель гарантирует безопасность оказываемых услуг.

5.3. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать требованиям действующих нормативных актов, ГОСТ, СанПиН (в частности СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.3.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»), в том числе принятых и

действующих на территории Ярославской области.

5.4. Рацион питания должен максимально соответствовать рациону, согласованному Сторонами по настоящему Договору.

5.5. Персонал Исполнителя должен иметь медицинские документы, предусмотренные действующими нормативно-правовыми актами для оказания услуг.

5.6. Контроль за качеством услуг осуществляется Заказчиком посредством проведения производственного, текущего и прочего контроля. Заказчик обязан осуществлять контроль использования Исполнителем оборудования и помещений пищеблока строго для целей оказания услуг по организации горячего питания обучающихся.

5.7. Исполнитель обязан рассмотреть и удовлетворить претензии Заказчика по качеству услуг в разумный срок.

6. Порядок приема-передачи услуг.

6.1. Прием-передача оказанных услуг осуществляется путем ежедневного составления доверенными лицами Заказчика актов приема-передачи оказанных услуг, которые подписываются в конце каждого рабочего дня уполномоченным на то лицом. В акте приема-передачи указывается: наименование блюд, количество приготовленных порций, количество питающихся в этот день детей, цена порции. Акт приема-передачи подписывается представителями Исполнителя и доверенным лицом Заказчика.

6.2. В случае, если Заказчик, доверенное лицо Заказчика, обнаружили несоответствие в количестве, качестве предоставленных услуг Исполнителем, в адрес Исполнителя направляется претензия. Исполнитель обязан рассмотреть претензию в течение трех рабочих дней, исправить допущенные нарушения в разумный срок.

6.3. На основании составленных ежедневных актов приема-передачи в конце отчетного месяца доверенное лицо Заказчика и Исполнителя проводят сверку объемов оказанных услуг, по результатам которой составляется итоговый акт. Итоговый акт передается в тот же день Заказчику для осуществления расчета с Исполнителем.

6.4. Услуга считается оказанной Заказчику при предъявлении Исполнителем накладных.

7. Ответственность сторон.

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

7.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут иную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательства по настоящему Договору. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, действующей на день уплаты неустойки.

7.4. Исполнитель несет ответственность за состояние и использование помещения и оборудования, преданного ему в безвозмездное временное пользование в соответствии с действующим законодательством.

7.3. Ни одна из Сторон не будет нести ответственности за полное или частичное неисполнение другой Стороной своих обязанностей, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств непреодолимой силы, таких как: пожар, наводнение, землетрясение, забастовки и другие стихийные бедствия, война и военные действия или другие обстоятельства, находящиеся вне контроля Сторон, препятствующие выполнению настоящего Договора, возникшие после заключения Договора. Если любое из таких обстоятельств непосредственно повлияло на неисполнение обязательства в срок, указанный в

Договоре, то этот срок соразмерно отодвигается на время действия соответствующего обстоятельства.

7.5. Сторона, для которой сделалось невозможным исполнение обязательств по Договору, обязана не позднее 5 дней с момента их наступления и прекращения в письменной форме уведомить другую Сторону о наступлении, предполагаемом сроке действия и прекращении вышеуказанных обстоятельств.

7.6. Уплата неустойки, возмещение убытков, не освобождают стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Договору.

8. Порядок рассмотрения споров.

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров.

8.2. При неурегулировании в процессе переговоров спорных вопросов споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ярославской области.

9. Срок действия договора.

9.1. Договор действует с 1 сентября 2017 года по 29 декабря 2017 года включительно.

9.2. Настоящий Договор может быть расторгнут в любое время по инициативе каждой из Сторон, с обязательным предупреждением другой Стороны за 5 (пять) рабочих дней до его расторжения.

9.3. Все изменения и дополнения к настоящему Договору, а также его расторжение считаются действительными при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями обеих Сторон.

10. Иные условия.

10.1. Все дополнительные соглашения Сторон, акты и иные приложения к настоящему Договору, подписываемые Сторонами при исполнении настоящего Договора, являются его неотъемлемой частью.

10.2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

11. Адреса и реквизиты сторон.

Заказчик: Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 Ярославская обл. г. Рыбинск, ул. Гл. Успенского, д. 4. ИНН 7610070210 КПП 761001001 Р/с: 4070181245253000046 Банк: в отделении Ярославль г. Ярославль БИК: 047888001	Исполнитель: МУП «ТД «На Сенной» Адрес: 152903, г. Рыбинск, ул. Кирова, д.4 ИНН/КПП 7610051880/761001001 Р/с 40702810612680009659 филиал № 3652 ВТБ 24 (ПАО) К/с 30101810100000000738 ОКПО 55321406 ОГРН 1027601132129
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

БИК 042007738

Директор СОШ № 3

С.Н. Солнцева

Директор:

Иванченко С.А.

**Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся**

1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся *СОШ №3* должно осуществляться в соответствии с действующими нормами и требованиями:

1.1. Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

1.3. Закон РФ от 07.09.1992 года №2300-1 "О защите прав потребителей".

1.4. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания".

1.5. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213 н и Министерства образования и науки РФ № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций об организации питания обучающихся и воспитанников ОУ».

1.6. СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18.

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий".

1.8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 №24. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"

1.9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

1.10. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".

1.11. При организации питания обучающихся руководствоваться сборниками рецептур блюд издания 1994 года и 1997 года. Используемые продукты питания должны иметь срок годности не менее 50% от срока установленного производителем.

1.12. Исполнитель обеспечивает технологический процесс квалифицированными кадрами, имеющими санитарный допуск к работе по организации питания. Исполнитель организует повышение квалификации, осуществляет контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

1.13. При организации питания и комплектовании набора продуктов необходимо соблюдать натуральные нормы питания, а также учитывать физиологические потребности обучающихся по основным пищевым веществам и энергетической ценности продуктов (калорийности).

1.14. Питание осуществляется с циклическим меню, согласованным с ТО УФС

Роспотребнадзора по Ярославской области в городском округе город Рыбинск и Рыбинском муниципальном районе.

1.15. При организации питания должен проводиться входной и выходной контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по физико-

химическим и микробиологическим показателям, на протяжении всего технологического процесса.

2. Оказание услуг по организации питания обучающихся должно осуществляться в помещении столовых, посредством использования оборудования и помещения пищеблока, расположенных по адресу: г. Рыбинск, ул. Гл. Успенского, д. 4

3. Обеспечение двухразовым горячим питанием обучающихся Заказчика, приготовление блюд производится в помещении Заказчика. Своевременное снабжение Исполнителем по Договору школьного буфета Заказчика необходимым продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с раздаточным меню. Строгое соблюдение установленных правил приемки, условий хранения, реализации и требований к кулинарной обработке пищевых продуктов. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемых продуктов. Исполнитель обязан обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, моющими средствами в соответствии с действующими правилами оснащения предприятий общественного питания.

4. Обязательное представление копий санитарно-эпидемиологического заключения на реализацию продукции вне предприятия и других нормативных документов на осуществление реализации продуктов питания.

5. Нормативная стоимость дневного рациона питания на одного обучающегося в муниципальных общеобразовательных школах – 40 рублей.

6. Рацион питания обучающихся должен соответствовать месячному меню, согласованному с органами Госсанэпиднадзора, с возможностью корректировки по видам блюд в течение недели в рамках меню по согласованию сторон. Изменение согласуется не позднее, чем за неделю до соответствующих изменений.

7. Пищевая ценность питания для обучающихся разных возрастных групп состоит из рассчитанных норм физиологических потребностей белков, жиров, углеводов и энергии для обучающихся разных возрастных групп.

8. Доставка до учреждений должна осуществляться Исполнителем транспортом, имеющим санитарный паспорт, и в таре, обеспечивающей температурный режим питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПин 2.3.6. 1324-03 или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет в соответствии с установленными требованиями санитарных норм.

9. Изготовление питания, доставка, накрытие столов должны производиться лицами прошедшими предварительный медицинский осмотр.

10. Питание должно быть приготовлено с соблюдением конечных сроков реализации сырой и готовой продукции, с использованием требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 "О введении в действие санитарных правил" в пищеблоке, столовой, имеющей:

- сертификат для базового предприятия на услугу питания и санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное территориальным управлением Роспотребнадзора на услугу питания и реализации продукции вне предприятия.

11. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль на всех этапах производственного процесса - от поставки сырья до приготовления блюд в здании Заказчика.

12. Ежеквартально согласно Программе производственного контроля проводится отбор

проб на бактериологические и химические исследования, в т.ч. обед на калорийность.

По

результатам анализов проводятся совещания непосредственно с исполнителями.

13. Техническое и санитарное состояние объектов для производства горячего питания должно соответствовать действующим СНиП, санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

14. Ежемесячное предоставление Исполнителем Заказчику учетно-отчетной документации, предусмотренной нормативно-правовыми актами РФ; ежедневное предоставление развернутой калькуляции на приготовление блюд.

15. Контроль за оказанием услуг по обеспечению питанием обучающихся осуществляется

Руководителем Заказчика или уполномоченным на то лицом по адресу и срокам, указанным в графике питания обучающихся.

График питания в муниципальном общеобразовательном учреждении школьников средней школе № 3 (по адресу: ул. Гл. Успенского, д.4)

№ п/п	Наименование услуги	Время оказания услуги
1.	Завтрак	8.45 – 10.30
2.	Обед	12.00 – 14.30

Количество школьников – человек. Количество школьников, питающихся в день определяется ежедневно заявкой на питание, в соответствии с режимом работы.

Объемы услуг по питанию школьников

1.1. Расчет суммы на организацию горячего питания для учащихся дневного обучения из расчета **40 рублей** в день:

месяц	Кол-во дней	Кол-во уч-ся	Кол-во чел/дней
1	2	3	4
сентябрь	21	320	6 720
октябрь	20	320	6 400
ноябрь	16	320	5 120
декабрь	21	320	6 720
Итого сумма за дни			24 960*40= 998 400 руб.

1.2. Расчет суммы на организацию горячего питания для учащихся дневного обучения из расчета **20 рублей** в день:

месяц	Кол-во дней	Кол-во уч-ся	Кол-во чел/дней
1	2	3	4
сентябрь	21	80	1 680
октябрь	20	80	1 600
ноябрь	16	80	1 280
декабрь	21	80	1 680
Итого сумма за дни			6 240*20= 124 800 руб.

Всего сумма: 1 123 200 (один миллион сто двадцать три тысячи двести рублей) рублей

Подписи Сторон:

Заказчик:

Исполнитель: