

ДОГОВОР № 15

На оказание услуг по организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса»

г. Дегтярск

«17» августа 2023г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса», в лице директора Азаренковой И.М., действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Русалев Денис Владимирович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства о государственной регистрации 66 № 007949974 от «22» апреля 2016г., с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского Кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011г. № 223-ФЗ (в ред. От 29.06.2015г.) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», «Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему Договору Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 30 имени 10-го гвардейского Уральского добровольческого танкового корпуса», а Заказчик обязуется принять результат услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается – обеспечение учащихся МАОУ «СОШ №30 имени 10-го гвардейского УДТК» горячим питанием.

1.3. Срок оказания услуг по организации питания, по согласованию с «Заказчиком»: **с 01 сентября 2023 года по 31 октября 2023 года** (кроме субботних, воскресных, праздничных, каникулярных дней и дней обучения обучающихся в дистанционном режиме), а в части оплаты по договору Заказчиком до полного исполнения обязательств.

1.4. Объем оказываемых услуг: двухразовое питание учащихся МАОУ «СОШ №30 имени 10-го гвардейского УДТК»: для 1-4 классов, для 5-11 классов.

1.5 Объект располагается по адресу: Свердловская область, г. Дегтярск, Уральских Танкистов, д.12.

1.6. Обязательным условием оказания услуг, предусмотренных п.1.1. настоящего договора, является безусловное, полное и своевременное исполнение сторонами требований действующего законодательства Российской Федерации. При этом приоритетом для каждой из сторон является безопасность оказываемых услуг, принятие исчерпывающих мер к обеспечению прав и интересов обучающихся, сохранению и укреплению их здоровья. В своей деятельности стороны обязаны строго руководствоваться и обеспечить исполнение требований Федерального закона 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011) и других нормативных актов.

2. ЦЕНА УСЛУГ И ПОРЯДОК ИХ ОПЛАТЫ

2.1. Цена за оказание услуги по организации питания по настоящему Договору устанавливается в рублях Российской Федерации (далее – руб.) и включает в себя все расходы Исполнителя за оказание услуги по организации питания, по месту назначения, в том числе: найма работников, закупка пищевых продуктов, доставка продукции, производство и приготовление блюд с последующей их реализацией, тара, упаковка, маркировка, погрузочные, разгрузочные работы и иные затраты, производимые Исполнителем при выполнении взятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также уплату всех налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.2. Оказанная услуга установлена на основании Постановления Администрации городского округа Дегтярск № 1005 от 22.12.2021г.

Общая стоимость предоставляемых услуг по данному Договору составляет **1 908 026,10 (Один миллион девятьсот восемь тысяч двадцать шесть) руб., 10 коп. (без НДС)**

2.3. Оплата услуг производится в течение 10 (десяти) рабочих дней, по выставленным счетам - фактурам и актам оказанных услуг (с учетом фактической численности детей).

2.4. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.5. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения договора и (или) по количеству товара, объему работ или услуг, предусмотренных договором.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору после перечисления Исполнителем соответствующего размера неустойки штрафа.

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Договором.

3.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

3.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

3.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. назначить ответственного за организацию питания детей в столовой, в том числе, за ведение учета фактически питающихся детей и обязать классных руководителей за подписью ежедневно предоставлять заявки на питание не позднее, чем за 1 час до кормления детей.

3.2.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких

недостатков.

3.2.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

3.2.4. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости выполненных Исполнителем оказанных услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

3.2.5. Предоставить Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещения, в том числе обеденный зал, пищеблок и подсобные помещения, необходимые для организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении расположенный в здании общеобразовательного учреждения.

3.2.6. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 10 рабочих дней после подписания Договора.

3.2.7. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

3.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно проведения оказания услуг в рамках настоящего Договора.

3.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги строго согласно требованиям, установленным Договором и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

3.4.2. Обеспечить соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4.3. В случае оказания услуги, несоответствующей по качеству, Исполнитель по требованию Заказчика своими силами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком, обязан произвести замену питания или исполнить требования Заказчика в установленный им срок.

3.4.4. Самостоятельно приобретает материальные ресурсы, необходимые для исполнения настоящего Договора.

3.4.5. Обеспечивает санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, посуды, столовых приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.4.6. Обеспечить устранение недостатков и дефектов, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

3.4.7. В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено

3.4.8. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

3.4.9. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

3.4.10. В случае повреждения действующих инженерных коммуникаций при проведении оказания услуг восстановить поврежденную сеть за свой счет.

3.4.11. Организовать ежедневное полноценное питание обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами:

- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ (в действующей редакции) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- оказание услуги по организации питания производится в соответствии с требованиями:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.4.12. Организовать питание детей с использованием продуктов, обогащенных витаминами (обязательная С-витаминизация третьих блюд) и микроэлементами. Использовать широкий ассортимент продуктов, в том числе: овощи, фрукты, натуральные соки.

3.4.13. Осуществлять следующие инструментальные исследования в рамках проведения производственного контроля: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства, контроль проводимой витаминизации блюд, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры. Также проводить лабораторные исследования полноты вложения сырья и соблюдения норм выхода готового изделия. Для этого иметь пищевую производственную аккредитованную лабораторию (свою или арендованную).

3.4.14. Организовать питание в соответствии с нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества ОУ. Обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по ОТ и ТБ и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности и нести ответственность за это.

3.4.15. Исполнитель обязан разработать и согласовать в «Центре гигиены и эпидемиологии Свердловской области», примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, с обязательным учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). При разработке примерного меню Исполнитель обязан учитывать продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастную

категорию и физические нагрузки обучающихся. Нарушение Исполнителем требований по надлежащей и своевременной разработке примерного меню, его согласования, является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.16. Своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, в соответствии с рекомендованным меню, согласно графика завоза. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил при транспортировке, приемки пищевых продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

3.4.17. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.4.18. Своими силами организовать доставку продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом, имеющим надлежащим образом оформленные санитарные паспорта.

3.4.19. Обеспечить надлежащее санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, оборудования, инвентаря.

- укомплектовать столовую кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами);

- осуществлять эксплуатацию имеющегося торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;

- обеспечить пищеблок в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством;

- содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора;

3.4.20. Производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд;

3.4.21. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования, обследования на протозоозы и норовирусы в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством;

3.4.22. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающих продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, гигиенический журнал осмотра работников, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах;

3.4.23. Довести в наглядной и доступной форме до сведения детей и сотрудников Заказчика необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены, фирменное наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции;

3.4.24. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине исполнителя услуги.

3.4.25. Обеспечить накрывание столов согласно графику, утвержденному руководителем учреждения.

3.4.26. Исполнитель обязан не позднее чем за пять рабочих дней до начала оказания услуги согласовать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

3.4.27. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции должны сохраняться в столовой (пищеблоке) Школы до окончания использования конкретной продукции.

3.4.28. Исполнитель обязан обеспечить ежедневный вывоз пищевых отходов с территории Школы своими силами и за счет собственных средств. Пищевые отходы должны быть удалены из помещения столовой (пищеблока) не позднее окончания рабочего дня работников Исполнителя в столовой (пищеблоке) Школы. Хранение пищевых отходов в помещении столовой (пищеблока) является недопустимым.

3.4.29. Исполнитель обязан обеспечить работников столовой (пищеблока) Школы специальной (санитарной) одеждой, и другими средствами индивидуальной защиты.

3.4.30. Один раз в месяц в течение периода оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить проведение генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

3.4.31. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря организуются Исполнителем и проводятся в помещениях столовой (пищеблока) Школы исключительно во внеурочное время по согласованию с Заказчиком.

3.4.32. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего договора, Исполнитель обязан представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, чьим непосредственным местом работы Исполнителем определяется столовая (пищеблок) Школы, указав должность, занимаемую каждым работником. При этом Исполнитель должен документально подтвердить перед Заказчиком факт трудовых отношений с каждым конкретным работником. При направлении Исполнителем на работу в столовую (пищеблок) Школы работника, с которым заключен срочный трудовой договор, Исполнитель обязан документально сообщить Заказчику срок, на который такой договор заключен.

3.4.33. Не позднее дня заключения настоящего договора Исполнитель обязан предоставить Заказчику надлежащим образом заверенные должностные инструкции каждого работника столовой (пищеблока) Школы, обеспечив заблаговременное ознакомление с ними соответствующих работников.

3.4.34. Привлечение Исполнителем к работе в столовой (пищеблоке) Школы лиц, не состоящих с Исполнителем в трудовых отношениях, не допускается и расценивается как существенное нарушение условий настоящего договора.

3.4.35. Не позднее дня, предшествующего первому рабочему (учебному) дню после заключения настоящего договора, Исполнитель обязан предоставить Заказчику документальные сведения о прохождении всеми без исключения работниками, местом работы которых определена столовая (пищеблок) Школы, медицинских (профилактических) осмотров, отвечающих требованиям законодательства. Хранение личных медицинских книжек каждого работника обеспечивается Исполнителем в столовой (пищеблоке) Школы. При отсутствии личной медицинской книжки работник к работе не допускается.

3.4.36. Исполнитель обязан организовать проведение надлежащего гигиенического обучения и воспитания работников столовой (пищеблока) Школы, представив Заказчику документальное подтверждение организации такого обучения не позднее первого рабочего (учебного) дня после заключения настоящего договора.

3.4.37. Исполнитель обязан обеспечить заблаговременное прохождение каждым работником полного медицинского (профилактического) осмотра, исключив случаи допуска к работе в столовой (пищеблоке) Школы работника, не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, с неполным, не пройденным,

просроченным медицинским (профилактическим) осмотром (полностью либо в части отдельных обязательных критериев – профилактические прививки против инфекционных заболеваний и пр.).

3.4.38. Допуск Исполнителем к работе лица, не состоящего с ним в трудовых отношениях, а также работника (работников), не прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию либо с их истекшими сроками, с неполным, не пройденным, просроченным медицинским (профилактическим) осмотром к работе в столовой (пищеблоке) Школы является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.39. Допуск Исполнителем к работе работников столовой (пищеблока) Школы без их обязательного осмотра медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, до получения разрешения медицинского работника приступить к работе и заполнения «Журнала здоровья», является существенным нарушением условий настоящего договора.

3.4.40. Исполнитель обязан обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся исключительно силами своих штатных работников с учетом требований к персоналу. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого Исполнителем к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарт отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержден Комитетом РФ по торговле 01.03.1995).

3.4.41. Исполнитель обязан осуществлять надлежащий контроль за соблюдением работниками столовой (пищеблока) Школы требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

3.4.42. Исполнитель обязан обеспечить за счет собственных средств своевременное проведение полноценных работ по техническому обслуживанию, текущему и капитальному ремонту движимого имущества, санитарному обслуживанию и текущему ремонту недвижимого имущества, принадлежащего Заказчику, которое используется Исполнителем для исполнения настоящего договора. Расходы, связанные с эксплуатацией и ремонтом указанного движимого и недвижимого имущества (в том числе приобретение запасных частей и заправки холодильного оборудования фреоном) обеспечиваются Исполнителем за счет собственных средств.

3.4.43. Исполнитель обязан проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в столовой (пищеблоке) Школы, Исполнитель обязан незамедлительно обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

3.4.44. При организации питания Исполнитель обязан использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. При этом категорически не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

3.4.45. Исполнитель обязан обеспечить столовую (пищеблок) Школы за счет собственных средств необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке, обеспечить их использование исключительно согласно инструкций по их применению, и их хранение в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.