

Договор № 7
о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению
питания обучающихся

г. Самара

«09» января 2023 г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №7 имени Героя Российской Федерации М.Т.Калашникова» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ларцевой Ольги Вячеславовны, действующий на основании Устава, и ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания № 1 именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Михалева Андрея Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о сотрудничестве по предоставлению питания обучающихся (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказывать услуги по предоставлению питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 7 имени Героя Российской Федерации М.Т.Калашникова» городского округа Самара (далее - организация питания обучающихся).

1.2. Под организацией питания понимается предоставление права доступа Исполнителю в нежилые помещения (столовая, производственные цеха, кладовые), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и право их использования Исполнителем в целях обеспечения обучающихся питанием согласно примерному 10 - дневному меню (приложение № 1 к настоящему договору) из расчета стоимости рациона питания на одного обучающегося : завтрак – не более 75 руб. в день, обед – не более 96 руб. в день, льготный обед – 21 руб. в день.

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу: 443028 г. Самара, мкр. Крутые ключи, ул. Евгения Золотухина, 35.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. Создать бракеражную комиссию не менее 3-х человек в составе представителя администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, медицинского работника, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.2. Обеспечить Исполнителю возможность организации питания в соответствии с законодательством РФ, в том числе обеспечить электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.3. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.) и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по форме согласно приложению № 2 к настоящему договору, а также обеспечить ежедневное предоставление заявки в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

Приложение № 2 является неотъемлемой частью настоящего договора и составляется в двух идентичных экземплярах, один экземпляр предоставляется Исполнителю до 3-го числа последующего месяца, другой остаётся у Заказчика.

2.1.4. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, отопления помещений, в которых оказываются услуги по организации питания обучающихся, в соответствии с установленными нормами, на приобретение вышедших из строя деталей оборудования, используемого Исполнителем для оказания услуги по организации питания.

2.1.5. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.1.6. Обеспечить наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;

б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала «Здоровья» и журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта мероприятий по контролю;

в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.1.7. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих горячее питание.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказать услуги по организации ежедневного разнообразного питания обучающихся на период с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 г. (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному Сторонами настоящего договора.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.3.3. Соблюдать п.2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г.

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой Заказчика.

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Тип пищеблока Заказчика, состав, количество и квалификация работников, задействованных в оказании услуг по организации питания обучающихся, указаны в приложении № 3 к настоящему договору.

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии с требованиями СанПиН, ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации.

2.3.7. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.3.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.3.9. Ежедневно вывешивать в школьной столовой утверждённое Заказчиком меню с указанием выхода каждого блюда и стоимости рациона питания.

2.3.10. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.3.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.12. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования. Осуществлять текущий ремонт такого оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также ремонта канализации, вентиляции и электропитания.

2.3.13. Возместить Заказчику ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

2.3.14. Использовать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.15. Обеспечить за счет собственных средств вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт весоизмерительных приборов.

2.3.16. Проводить потребительские конференции среди обучающихся.

2.3.17. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

а) примерного 10-дневного меню,
б) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;
в) технологических карт на блюда и изделия по меню;
г) товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - маркировку или ярлык с указанием с полной информацией о товаре (ветеринарного свидетельства), дату его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

е) книги отзывов и предложений;

ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой.

3.Срок действия договора

3.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания и действует по «31» декабря 2023 г.

4.Ответственность Сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

4.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 7 имени Героя Российской Федерации М.Т.Калашникова» городского округа Самара пиццы, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5. Изменение и прекращение договора

5.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

5.2. Все изменения и дополнения по настоящему договору действительны при условии, что они совершены в письменном виде и подписаны уполномоченными лицами обеих Сторон.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

6.2. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством.

Приложения к договору:

1. Примерное 10-дневное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд.
2. Табель посещаемости детей, получивших питание.
3. Состав бригад для оказания услуг по организации питания.

7. Юридические адреса Сторон

Заказчик

МБОУ Школа № 7 г.о. Самара

Юр.адрес: 443028, Самарская область, г. Самара, Красноглинский район, микрорайон Крутые ключи, улица Евгения Золотухина, д.35
тел./факс: 8(846) 254- 80- 36
 ИНН 6313551536, КПП 631301001
 УФК по Самарской области
 (МБОУ Школа № 7 г.о. Самара
 лицевой счет 206.04.038.0 в Департаменте финансов Администрации г.о. Самара)
 ЕКС 40102810545370000036
 расчетный счет 03234643367010004200
 БИК ТОФК 013601205

Директор _____ /Ларцева О.В.

М.П.

Исполнитель

**ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
 Комбинат школьного питания № 1**

443026 г. Самара, ул. Солдатская, д.13а
 ИНН 6313006957/ КПП 631301001
 ОГРН 1026300844008
 Поволжский Банк ПАО Сбербанк
 г. Самара
 Р/с 40702810754400011173
 БИК 043601607
 Кор/счет 30101810200000000607

Директор _____ Михалев А.И.

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к договору о сотрудничестве
при оказании услуг по предоставлению
питания
обучающихся
№ 7 от «09» января 2023 г.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

Тип пищеблока	Состав и количество работников	Квалификация повара-бригадира, повара
Стационар с пароконвектоматом	Повар-Бригадир 2 чел Повар – 8 чел Кух. Работник – 22 чел Грузчик – 1 чел	4-5 разряда Не ниже 4 разряда

Заказчик

Директор
МБОУ Школа № 7

М.П.

Ларцева О.В.



Исполнитель

Директор

М.П.

Михалев А.И.

