

Договор об организации питания

Пгт Юрья

01 апреля 2022 года

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Зонина Н.Ф. пгт Юрья» в лице директора Горазде Ашотика Исмаеловича, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик» с одной стороны, и, Общество с ограниченной ответственностью «Пищекombинат» в лице генерального директора Досаева Лечи, действующего на основании Устава именуемого в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель принимает на себя обязательство оказать КОГОБУ СШ с УИОП пгт Юрья услуги по организации питания обучающегося и работников (далее также Услуги) в период учебно-образовательного процесса в соответствии с требованиями Школы к плану-меню, продукции, условиям ее доставки, хранения, приготовления и иным условиям организации школьного питания.

1.2. Услуги Заказчику оказываются Исполнителем по месту нахождения Школы по адресу: Кировская обл., пгт Юрья, ул. Ленина 13, в помещениях столовой и на оборудовании, предоставленных Школой Исполнителю в безвозмездное пользование для целей оказания Услуг.

2. Права и обязанности Школы

2.1. При организации питания обучающегося, работников Школа:

- 1) предоставляет в безвозмездное пользование Исполнителю для приготовления блюд помещение пищеблока, школьные складские помещения (в соответствии с установленными нормативами), технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование;
- 2) производит оплату коммунальных платежей (за электроэнергию, теплоснабжение и водоснабжение);
- 3) осуществляет своевременное перечисление денежных средств на расчетный счет Исполнителя по безналичной форме оплаты через кредитную организацию для обеспечения питания обучающихся, путем оплаты за текущий месяц (месяцы), в котором(-ых) организовано питание, до 25 числа каждого месяца (месяцы). Сумма платежа за месяц исчисляется исходя из количества учебных дней в месяце, в котором организовано питание, согласно спискам обучающихся, родители (законные представители) которых внесли оплату в соответствии с условиями настоящего Договора. Работники оплачивают питание за наличный расчет.
- 4) обеспечивает охрану помещения пищеблока, складского помещения;
- 5) предоставляет ежедневно Исполнителю заявку о количестве обучающихся, для которых необходимо организовать питание на следующий день и уточняет её в день питания не позднее времени начала второго урока, ведет учет и расчет потребления питания;

б) устанавливает режим питания обучающихся и график работы школьной столовой и согласует их с Исполнителем, предусматривает в учебном процессе удлиненные перерывы на приём пищи;

7) обеспечивает соблюдение дисциплины и санитарно-гигиенических условий в столовых во время питания обучающихся;

8) обеспечивает работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

9) назначает ответственного за питание обучающихся и состав бракеражной комиссии, которые ежедневно проводят санитарно - гигиеническую оценку производственных помещений и помещений для потребителей. Проводят органолептическую оценку рациона питания (блюд) по 5-ти бальной системе оценки. В бракеражном журнале делают запись о разрешении отпуска продукции потребителям;

10) осуществляет систематический контроль:

а) за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом; б) за качеством и безопасностью готовой продукции;

в) за организацией приёма пищи обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

г) за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности пищевыми веществами (в т.ч. белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);

11) проводит просветительскую работу среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания;

12) проводит разъяснительную работу среди родителей по увеличению охвата обучающихся, для которых организовано питание;

13) привлекает родительскую общественность к контролю за организацией питания детей, а также их содействию по совершенствованию разнообразных форм питания;

14) обеспечивает беспрепятственный доступ на свою территорию работникам Исполнителя для выполнения ими своих обязанностей в рамках настоящего Договора;

15) ведет учет обучающихся, проводит сверки с Исполнителем.

2.2. При организации питания Школа имеет право:

а) Организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. совместно с представителем Исполнителя по организации питания в Школе, её совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в Школе. Совершенствовать организацию питания путём внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем;

б) проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников Школы по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя;

в) осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами при оказании услуг по настоящему Договору;

г) осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, качеством приготовления блюд, нормами закладки продуктов в блюда, наличием товарно-сопроводительной документации на продукты и сырье и технологической документации на приготовление кулинарной продукции.

3. Права и обязательства Исполнителя.

3.1. При организации питания Исполнитель обязан:

1) Осуществлять доставку продуктов питания до места нахождения Школы своими силами и средствами с обязательным соблюдением санитарных требований;

2) сопровождать каждую партию продуктов питания сопроводительной документацией, удостоверяющей их качество и безопасность (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства). Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных организациях и иметь соответствующую маркировку, быть удобна для пользования. Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной. Исполнитель договора несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты и за работу водителя-экспедитора. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта;

3) осуществлять хранение продуктов питания в соответствии со сроками их реализации и производить кулинарную обработку в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к оказанию услуг по организации школьного питания. Все используемые при организации питания детей пищевые продукты, в образовательных организациях должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 10 суток) – не менее 30% от установленного предприятием-изготовителем срока годности. В соответствии с примерными рационами питания (меню) ежедневно должен осуществляться завоз необходимой продукции для организации питания детей. При использовании охлажденного мяса птицы, обеспечить безопасную транспортировку, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.05.2008г. № 30;

4) не допускать использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО), на используемые продукты в установленном порядке предоставляются протоколы испытаний пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017. Запрещается использование замороженного мяса (и выработанных из

него продуктов), животных выращенных с применением специальных кормов и антибиотиков, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и рекомбинированного молока, продукция, выработанная с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов. Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами;

5) обеспечить соответствие пищевых продуктов, поступающие на пищеблок гигиеническим требованиям, установленным санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31;

6) соблюдать требования к санитарному состоянию пищеблока и складских помещений, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28 сентября 2020 года N 28 и требований предъявляемых Роспотребнадзором;

7) при составлении меню руководствоваться Меню десятидневного примерного рациона завтраков;

8) согласовывать примерное меню с КОГОБУ СШ с УИОП пгт Юрья

; 9) организовывать питание обучающихся и работников в соответствии с графиком работы Школы;

10) соблюдать технологию приготовления блюд, норм закладки сырья, соответствие норм выхода блюд по возрастным группам питающихся детей, использовать качественные и свежие продукты; 11) при оказании услуг иметь в наличии технологическую документацию (сборник рецептов блюд и нормативов для школьного питания, технологические карты, калькуляционные карты);

12) при оказании услуг по Договору руководствоваться требованиями действующего законодательства РФ, в том числе требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28 сентября 2020 года N 28;

13) обеспечивать обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой в соответствии установленными нормативами, посудой, инвентарем необходимым для оказания услуг, обусловленных предметом настоящего Договора;

14) обеспечить соблюдение требований экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм, действующих на территории Российской Федерации в области данного вида услуг;

15) пополнять необходимое количество инвентаря и посуды, при выходе из строя кухонного инвентаря, посуды;

16) проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов, обеденных столов с последующей дезинфекцией, а также обеспечить содержание помещений в соответствии с действующими санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31, и Типовыми инструкциями по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, утвержденными Приказом Роскомторга от 03.10.1995 №87; Санитарный день может проводиться Исполнителем в субботу или воскресенье. При проведении санитарного дня в субботу Исполнитель гарантирует организацию питания обучающихся в полном объеме.

17) Осуществлять оказание услуг, установленных предметом Договора, квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональную подготовку в области данного вида услуг, соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, предоставляющей услуги по Договору, прохождение персоналом профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с требованиями, установленными СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28 сентября 2020 года N 28;

18) замещать работников пищеблока в рамках оказания услуг, обусловленных предметом Договора, работниками, имеющими соответствующую квалификацию и образование. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока.

19) Гарантировать безопасное питание обучающегося;

20) обеспечить при необходимости работу пищеблока на полуфабрикатах с соблюдением требований СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28 сентября 2020 года N 28;

21) при исполнении Договора использовать технологическое, холодильное оборудование Школы по назначению и в соответствии с правилами эксплуатации;

22) на основании информации о предстоящем отсутствии обучающегося производить до 15 часов текущего дня корректировку заказанных рационов питания на следующий день;

23) возмещение части коммунальных услуг.

3.2. При организации питания обучающихся Исполнитель вправе:

1) запрашивать у Школы всю необходимую информацию, касающуюся исполнения Договора;

2) требовать своевременного подписания Школой акта оказанных услуг;

- 3) требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные услуги по организации питания;
- 4) организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в Школе, её совершенствованию и распространению положительного опыта работы в Школе;
- 5) выходить с предложениями к Школе по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся;
- 6) получать предварительно (в срок не позднее 15 часов текущего дня о предстоящем отсутствии обучающегося в Школе на следующий день учебы) информацию от Школы об отсутствии обучающегося в Школе на определенный период (в связи с болезнью и т.п.);
- 7) на получение оплаты нереализованных порций питания в случае: необоснованного, по независящим от Школы причин, отказа обучающегося от получения питания;
- 8) отсутствия обучающегося в Школе (при условии, если родители не предупредили Школу в срок не позднее 12 часов текущего дня о предстоящем отсутствии обучающегося на следующий день учебы).

4. Ответственность сторон

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему муниципальному Договору в соответствии с действующим гражданским законодательством, Законом «О защите прав потребителей».

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

4.3. Исполнитель несет полную ответственность за качество поставляемого, сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

4.4. Исполнитель несет полную ответственность за состояние транспорта, поставляющего продукцию и продукты, и за работу водителя-экспедитора, поставляющего продукцию и продукты в Школу.

4.5. Исполнитель несет полную ответственность за безопасность, качество, полновесность и полноценность блюд.

4.6. Исполнитель несет ответственность за состояние переданного на обслуживание торгово-технологического, холодильного и весоизмерительного оборудование, в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования.

4.7. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Родитель, Школа вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в разумный срок;
- возмещения понесенных Школой расходов по исправлению недостатков своими силами;
- расторжения настоящего Договора в установленном действующим законодательством порядке;

4.8. В случае нарушения Исполнителем сроков оказания услуг, технологических процессов приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в Школе, Школа вправе досрочно расторгнуть настоящий Договор в установленном действующим законодательством порядке, потребовать возмещения причиненного ущерба.

4.9. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, не освобождают нарушившую условия Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

5. Форс-мажорные обстоятельства

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему Договору в случае обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.) при условии, что данные обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий по настоящему Договору. В этом случае срок выполнения обязательств будет продлен на время действия этих обязательств, но не более двух месяцев;

5.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по указанным причинам, должна известить другую сторону о наступлении и прекращении действий обстоятельств непреодолимой силы в срок не позднее трех дней с подтверждением факта их действия актами компетентных органов.

6. Прочие условия договора

6.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания, распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2022 г., и действует до момента обучения обучающихся в Школе.

6.2. Настоящий договор может быть досрочно прекращен по соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации. При этом Стороны должны уведомить друг друга письменно за 30 (тридцать) дней до предполагаемой даты расторжения Договора.

6.3. Все изменения и дополнения к Договору являются действительными, если они оформлены в письменной форме и подписаны Сторонами.

6.4. Во всем остальном, не предусмотренном настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ и иными нормативными правовыми актами.

6.5. Возникающие споры и разногласия разрешаются сторонами путем переговоров, а в случае не достижения соглашения – в суде по мету заключения настоящего Договора.

6.6. Настоящий Договор составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон

7. Банковские реквизиты, адреса и подписи сторон:

Заказчик

КОГОБУ СШ с УИОП пгт Юрья
613600, Кировская обл., пгт. Юрья,
ул. Ленина, д.13
ИНН 4338005366, КПП 433801001
ОГРН 1024301275371
р/с 03224643330000004000
в ОТДЕЛЕНИЕ КИРОВ БАНКА
РОССИИ/УФК по Кировской области г.
Киров, БИК 013304182
к/с 40102810345370000033

Исполнитель

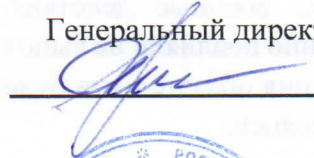
ООО «Пищекомбинат»
613600, Кировская обл., пгт.
Юрья, ул. Ленина, д. 1
ИНН 4338008159, КПП 433801001
ОГРН 1084338000493
р/с 40702810700220128036
ПАО «НОРВИК БАНК», БИК
043304728к/с 3010181030000000728



Директор

А.И. Горадзе

Генеральный директор

 Л. Досаев

