

Договор №9
о сотрудничестве при оказании услуг по предоставлению
питания обучающихся

г. Самара

«09» января 2024 г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 9» городского округа Самара, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Макаровой Наталии Алексеевны, действующего 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 № 9» 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:

- с 1 по 4 класс: завтрак – не более 80 руб. в день, обед – не более 105 руб. в день, полдник – не более 35,86 рублей в день на период с 09.01.2024 года по 31.12.2024 год;
- с 5 по 11 класс: завтрак – не более 85 руб. в день, обед – не более 110 руб. в день, полдник – не более 54,13 рублей в день, льготный обед – не более 25 рублей в день на период с 09.01.2024 года по 31.05.2024 год;
- с 5 по 11 класс: завтрак – не более 86,75 руб. в день, обед – не более 121,46 руб. в день, полдник – не более 54,13 рублей в день, льготный обед – не более 34,71 рублей в день на период с 01.09.2024 года по 31.12.2024 год

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу: 443048, г.Самара, пос.Красная Глинка, 5-й квартал, дом № 9.

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 09.01.2024 г. по 31.12.2024 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 ГОСТ 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 электрощитовых.

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 2024 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 МБОУ Школа № 9 г.о. Самара пищи, 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

муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Школа № 9» городского округа Самара
(МБОУ Школа № 9 г.о. Самара)

443048, г. Самара, пос. Красная Глинка,
5-й квартал, д.9
ИНН/КПП 6313011435/631301001
УФК по Самарской области (муниципальное
бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа №9 городского округа Самара
л/с 206.04.027.0 в Департаменте финансов
Администрации городского округа Самара)
ЕКС 40102810545370000036
р/с 03234643367010004200

Наименование учреждения банка: ОТДЕЛЕНИЕ
САМАРА БАНКА РОССИИ/УФК по Самарской
области

ТОКФ 013601205

Школа № 9
г.о. Самара

Директор

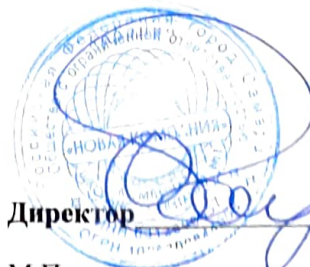
Н.А.Макарова

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.Н.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания №1
/А.И.Михалев

СОГЛАСОВАНО
Директор
МБОУ «Школа №9» г.о.Самара
/Н.А.Макарова

Примерное 10-дневное циклическое меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд
для питания обучающихся
в общеобразовательных учреждениях
возрастной категории с 7 до 11 лет

(Основание: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под
редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.:ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания №1
/А.И. Михалев



СОГЛАСОВАНО
Директор
МБОУ «Школа №9» г.о. Самара
/Н.А. Макарова



Примерное 10-дневное цикличное меню
и пищевая ценность приготавливаемых блюд
для питания обучающихся
в общеобразовательных учреждениях
возрастной категории с 12 до 18 лет

(Основание: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на
продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под
редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.:ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к договору о сотрудничестве
при оказании услуг по предоставлению
питания обучающихся
№ 9 от «09» января 2024 г.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

Тип пищеблока	Состав и количество работников	Квалификация повара-бригадира, повара
Стационар с пароконвектоматом	Повар-Бригадир 1 чел Повар – 1 чел Кухонный работник – 1 чел	Не ниже 5 разряда Не ниже 4 разряда

Заказчик
Директор
МБОУ Школа № 9 г.о. Самара



Макарова Н.А.

Исполнитель
Директор
ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания №1



Михалев А.И.