

ДОГОВОР № 188-ШК/РП
на оказание услуг по организации питания обучающихся

[Омутинское]

«30» августа 2018 г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Омутинская средняя общеобразовательная школа №1 (МАОУ ОСОШ №1) (далее-Учреждение), в лице директора Казариновой Елены Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем "Заказчик", с одной стороны и ООО "Магия вкуса", в лице исполнительного директора Гороховой Елены Сергеевны, действующей на основании Доверенности № 128 от 02.07.2018г, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", с другой стороны, а вместе именуемые "Стороны", заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Настоящий договор заключен в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.2. Исполнитель обязуется в установленный настоящим договором срок по заданию Заказчика оказывать услуги по организации питания обучающихся Учреждения, а Заказчик обязуется оплатить данные услуги.

1.3. Место оказания услуг:

- МАОУ ОСОШ №1, Тюменская область, Омутинский район, с.Омутинское, ул.Лермонтова, дом 2.
- Шабановская СОШ филиал МАОУ ОСОШ №1, Тюменская область, Омутинский район, с.Шабаново, ул.Шабановская, дом 16.
- Больше-Красноярская СОШ филиал МАОУ ОСОШ №1, Тюменская область, Омутинский район, с.Большой Краснояр, ул.Школьная, дом 2.

1.4. Период (срок) оказания услуг: с 01.09.2018г. по 31.12.2018г.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется по месту нахождения Заказчика, в помещениях, предоставленных Исполнителю Заказчиком согласно п.1.3 настоящего Договора.

2.2. Услуги по организации питания обучающихся должны соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закона Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правил оказания услуг общественного питания, утвержденным Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036;
- ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";
- ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п;
- Положения о мерах социальной поддержки при организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, а также организации обучения по основным общеобразовательным программам на дому или в медицинских организациях, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 16.10.2013 № 439-п;
- Технического регламента ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34)
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств":

- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162);
- Технического регламента ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТС ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881);
- Технического регламента Таможенного союза ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
- иных действующих нормативных актов, санитарных норм и правил, технических регламентов, государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативным требованиям охраны труда, имеющих отношение к организации общественного питания, питания детей.

2.3. В случае, если в период срока действия настоящего договора, документы, указанные в пункте 2.2. настоящего договора, прекратят свое действие, Исполнитель при оказании услуг по настоящему договору должен руководствоваться действующими документами, регламентирующими порядок организации общественного питания, питания детей.

2.4. Исполнитель организует ежедневное полноценное горячее питание по классам (группам) и категориям обучающихся в соответствии с режимом учебных занятий, согласно графику, утвержденному руководителем Заказчика. Количество порций в сутки определяется на основании ежедневной заявки Заказчика, подаваемой в определенном Сторонами порядке (Приложение №4).

2.5. Исполнитель обеспечивает питание по примерному 20-ти дневному меню, согласованному с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой составления примерного меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд согласно Приложению № 1 к настоящему Договору.

Исполнитель обеспечивает выдачу «сухого пойка» согласно регламенту (Приложение № 2) к настоящему Договору.

Изменение меню возможно в период действия настоящего договора в связи с внедрением блюд лечебно-профилактического питания, обусловленных ростом тех или иных заболеваний или болезненностью обучающихся, а также необходимостью повышения пищевого статуса рационов по согласованию с Заказчиком.

2.6. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. Питание должно быть разнообразным и исключать повторы одинаковых блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 смежных дней.

2.8. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

2.9. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы

исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

2.10. При включении в меню кулинарных изделий в индивидуальной упаковке Исполнитель должен гарантировать, что упаковка изготовлена из материалов, разрешенных территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для продуктов питания.

2.11. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.12. Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

2.13. Наряду с основным питанием Исполнитель может осуществлять дополнительное питание обучающихся через буфет (реализация мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке), в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.14. Реализация напитков, воды через буфет осуществляется в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с условиями настоящего договора и нормативных документов.

3.1.2. Осуществлять организацию услуг питания из расчета стоимости 1 дня питания не более 60 рублей на каждого обучающегося при одноразовом питании и 35 рублей по дополнительному питанию на каждого ребенка.

3.1.3. Разрабатывать меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

3.1.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное Заказчиком, меню в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.1.5. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечить наличие указанных документов на месте оказания услуг и представлять их по требованию Заказчика.

3.1.6. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

3.1.7. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся, выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы (бракеража).

3.1.8. Допускать беспрепятственно, в любое время суток, в переданное помещение представителей Заказчика, служб, контролирующих соблюдение законов и норм, касающихся порядка использования и эксплуатации зданий и сооружений, служб, эксплуатирующих инженерные сети, электросети и т.п. экстренных, аварийных служб.

3.1.9. Содержать помещения, в которых будет оказываться услуга в порядке и чистоте в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

В случае порчи (боя) столовой посуды Исполнитель самостоятельно приобретает посуду за счет собственных средств для оказания услуг.

3.1.10. Обеспечить весь комплекс действий, необходимый для организации питания обучающихся, в том числе:

наличие в штате квалифицированных поваров;

закупку высококачественных продуктов питания в требуемых объемах;

приготовление рационов питания;

транспортную доставку и разгрузку сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню;

хранение продуктов питания в соответствии с установленными требованиями.

3.1.11. Привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий.

проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности.

3.1.12. Допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, имеют профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

3.1.13. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности, правил деловой этики и служебного поведения, личной гигиены.

3.1.14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, условий труда на рабочих местах персонала в соответствии с требованиями законодательства, санитарных правил, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

3.1.15. Представлять по требованию Заказчика любую информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

3.1.16. Выполнять постановления, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов, иных контрольных и надзорных органов.

3.1.17. Обеспечить наличие в месте оказания услуг следующих документов: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой детей, бракеражные журналы, книга меню (копии меню), технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, копии медицинских книжек на работников, осуществляющих трудовую функцию в Учреждении, иные документы, предусмотренные законодательством.

3.1.18. Проводить санитарно-просветительные работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

3.1.19. Безвозмездно устранять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившее их качество.

3.1.20. В течение пяти рабочих дней с момента заключения настоящего договора, но не позднее даты начала оказания услуг, предоставить Заказчику:

- список работников столовой (пищеблока);
- копии санитарных книжек работников столовой (пищеблока),
- документы, подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании),
- документы, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников.

3.1.21. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику информацию об ответственных лицах, в том числе ФИО, должность, контактный телефон или домашний адрес в течение пяти рабочих дней с момента заключения настоящего договора, но не позднее даты начала оказания услуг.

3.1.22. В наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся и работников учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения обучающихся и работников учреждения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

3.1.23. Обеспечить организацию накрытия (сервировки) столов в зале приема пищи перед началом приема пищи, чистку столов после приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.1.24. Обеспечить наличие аптечки в столовой для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

3.1.25. Обеспечить пищеблок учреждения спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения за счет своих средств.

3.1.26. Оказывать в период действия настоящего договора услуги питания работникам Учреждения. Обеспечивать возможность выбора блюд из меню, разработанного для учащихся, по цене, установленной настоящим договором. Оплата услуг питания осуществляется работниками Учреждения самостоятельно в порядке, предусмотренном разделом 6 настоящего договора.

3.1.27. Осуществлять заполнение информационной системы Тюменской области «Мониторинг цен», утвержденной Распоряжением Правительства Тюменской области от 29.06.2015г № 1088-pp «Осоздании региональной информационной системы «Мониторинг цен».

3.1.28. Осуществлять иные обязанности, установленные нормативными правовыми актами для организаций общественного питания в рамках настоящего договора.

3.1.29. Принять на себя солидарную ответственность с Заказчиком, за затраты, заложенные на продукты для приготовления блюд, которые не были выданы обучающимся в связи с внеплановым изменением режима питания обучающихся (выезд обучающихся за пределы школы, внеплановое отключение водоснабжения, внеплановое отключение электроэнергии, сокращенные уроки и т.д.).

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Получать от Заказчика разъяснения по всем вопросам, возникающим в ходе оказания услуг, и любую дополнительную информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему договору.

3.2.2. Требовать от Заказчика надлежащего выполнения условий настоящего договора.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.1. Предоставить Исполнителю помещения на период оказания услуг на основании договора безвозмездного пользования (аренды) (после получения согласия Администрации Тюменского муниципального района на распоряжение имуществом).

4.1.2. Создать условия в складских помещениях для соблюдения Исполнителем сроков хранения продуктов и условий.

4.1.3. Создать условия для соблюдения персоналом Исполнителя правил личной гигиены.

4.1.4. Ежедневно предоставлять Исполнителю сведения о количестве обучающихся, которые будут получать питание в столовой.

4.1.5. Предоставлять Исполнителю сведения, материалы и документы, необходимые для надлежащего оказания услуг.

4.1.6. Принять и оплатить оказанные ему услуги в сроки и в порядке, установленные настоящим договором.

4.1.7. Назначить ответственного за организацию питания обучающихся, в том числе за ведение учета фактически питающихся детей, копию приказа о назначении ответственного лица с указанием контактного телефона, предоставить Исполнителю любым доступным способом не позднее трех дней со дня заключения договора.

4.1.8. Осуществлять за свой счет охрану помещений столовой и помещений для приготовления пищи.

4.1.9. Осуществлять вывоз и утилизацию полученных от приготовления пищи отходов путем заключения договора с соответствующей организацией.

4.1.10. Обеспечить столовую учреждения кухонным инвентарем и посудой в соответствии с действующими нормами оснащения за счет своих средств. В случае порчи самостоятельно приобретает посуду за счет собственных средств для оказания услуг.

4.1.11. Нести расходы на содержание переданного Исполнителю недвижимого имущества в целях оказания услуг по настоящему договору.

4.1.12. Осуществлять капитальный и текущий ремонты помещений для приготовления и приема пищи, а также уборку помещения после проводимых работ.

4.1.13. Обеспечить проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН за свой счет, на основании договора со специализированной организацией.

4.1.14. Нести расходы по профилактическому и текущему ремонту движимого имущества, передаваемого Заказчиком в пользование Исполнителю в соответствии с настоящим договором, в период действия настоящего договора.

4.1.15. Производить уборку производственных помещений столовой (обеденной зоны) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

4.1.16. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой. При необходимости изменения утвержденного графика, предупреждать об этом Исполнителя не позднее, чем за 3 три дня.

4.1.17. Организовать поддержание порядка в помещении столовой (общественной зоны) во время приема пищи.

4.1.18. Установить в соответствии с нормативными документами временные интервалы (перерывы) между учебными занятиями, достаточные для приема пищи обучающимися.

4.1.19. Обеспечить посещение столовой обучающимися в сопровождении классного руководителя либо иного лица.

4.1.20. Организовать ежедневное проведение осмотра работников Исполнителя медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

4.1.21. Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом, обеспечивать закупку аскорбиновой кислоты.

4.1.22. Организовывать для обучающихся работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.1.23. Не совершать действий, препятствующих Исполнителем пользоваться переданным имуществом в установленном договором порядке.

4.2.24. Выполнять регламент по выдаче «сухого пайка» (Приложение №2), являющейся неотъемлемой частью договора.

4.2.25. Обеспечить пищеблок учреждения канцелярскими принадлежностями и товарами за счет своих средств.

4.2.26. Обеспечить за счет собственных средств ремонт плит.

4.2.27. Принять на себя солидарную ответственность с Исполнителем, за затраты, заложенные на продукты для приготовления блюд, которые не были выданы обучающимся в связи с внеплановым изменением режима питания обучающихся (выезд обучающихся за пределы школы, внеплановое отключение водоснабжения, внеплановое отключение электроэнергии, сокращенные уроки и т.д.).

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Получать от Исполнителя устные и письменные объяснения о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

4.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по настоящему договору.

4.2.3. Контролировать питание детей в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания;
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции;
- ассортиментный перечень продукции;
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов;
- организацию рационального питания в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами;
- правильность составления меню;
- соблюдение санитарных норм и требований;
- соблюдение стоимости 1 дня питания детей;
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;

- соблюдение условий настоящего договора;

- проверять качество поставленной продукции и при обнаружении некачественного товара потребовать от Исполнителя его замены с оформлением акта о некачественной продукции с указанием наименования товара и сроков их замены, а также обратиться в соответствующие органы для проведения независимой проверки. Для проведения проверок качества изготавливаемой продукции Заказчик вправе обратиться в уполномоченные органы государственной власти, государственные учреждения.

4.2.4. Осуществлять контроль за использованием Исполнителем помещения по назначению.

4.2.5. При осуществлении контроля Заказчик вправе требовать представления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий договора и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей.

4.2.6. При осуществлении выездных мероприятий осуществить замену стационарного питания выдачей продуктов в потребительской таре. Заказчик обязан предупредить Исполнителя не позднее чем за 48 часов об указанной в настоящем пункте замене.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется Исполнителем.

5.2. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет медицинский работник или иное лицо, назначенное распорядительным документом Заказчика.

5.3. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

5.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника Заказчика, работника Исполнителя и представителя администрации Заказчика по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя Заказчика. Представитель Исполнителя включается в состав бракеражной комиссии по представлению руководителя Исполнителя.

5.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником Заказчика проводится осмотр работников Исполнителя на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

5.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника Заказчика. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа обучающихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

5.7. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником Заказчика, либо при его отсутствии-ответственным за организацию питания ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой. В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

5.8. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, Исполнителем проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

5.9. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник Исполнителя (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб, установленными санитарными правилами. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Заказчика.

5.10. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается Исполнителем в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

5.11. С целью реализации контроля за организацией питания учащихся в Учреждении, координации работы сотрудников Учреждения, медицинского работника приказом руководителя Заказчика назначается ответственное лицо за организацией питания обучающихся.

Ответственное лицо за организацией питания обучающихся:

а) координирует и контролирует деятельность классных руководителей по вопросам организации питания обучающихся;

б) контролирует ведение учета обучающихся, получающих питание.

в) совершает иные действия, предусмотренные настоящим договором и распорядительным актом Заказчика.

6. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

6.1. Цена настоящего договора составляет 2011193,50 (Два миллиона одиннадцать тысяч сто девяносто три) рубля 50 копеек, которая включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего договора, в т.ч. стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку, транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников пищеблока, на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством РФ и формируется из:

- средства родительской доплаты в размере 47,60 (Сорок семь рублей 60 копеек) на каждого обучающегося (за исключением льготной категории обучающихся);
- средства родительской доплаты в размере 16,50 (Шестнадцать рублей пятьдесят копеек) на каждого обучающегося (льготной категории обучающихся);
- средства родительской доплаты в размере 35,00 (Тридцать пять рублей) на каждого обучающегося по дополнительному питанию;

6.2. Оставшаяся стоимость одного дня питания за вычетом средств родительской платы на каждого обучающегося, установленной п. 6.1 настоящего договора, возмещается за счет бюджетных средств путем перечисления Заказчиком на расчетный счет Исполнителя по реквизитам указанным в п. 13.

Оплата производится Заказчиком в порядке безналичного расчета путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем договоре в следующем порядке:

Заказчик ежемесячно, на основании представленного счета, перечисляет аванс в размере 30 % (тридцать процентов) бюджетных средств и средств за счет родителей от стоимости ежемесячных услуг по организации питания обучающихся, указанных в приложении № 3 к договору, на расчетный счет Исполнителя, не позднее 10 числа текущего месяца. Окончательный расчет бюджетных средств перечисляется ежемесячно в течение пяти рабочих дней с даты предоставления последним счета, счета-фактуры (если выставление счета-фактуры является обязательным), выставленных на основании подписанного Сторонами акта об оказании услуг, при отсутствии у Заказчика претензий и замечаний по объему и качеству оказанных услуг.

6.3. Расчет цены договора осуществляется на основании с калькуляцией стоимости ежемесячной услуги по организации питания обучающихся (Приложение № 3 к настоящему договору).

6.4. В период действия настоящего договора цена может изменяться по предложению Заказчика не более чем на 10%. Данные изменения оформляются дополнительным соглашением к договору.

6.5. Исполнитель обязан соблюдать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, установленные нормативным правовым актом Тюменской области.

7. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ-СДАЧИ УСЛУГ

7.1. По факту оказания услуги Сторонами ежемесячно составляется и подписывается двусторонний акт об оказании услуг по согласованной сторонами форме. Исполнитель ежемесячно в срок до 5-го числа предоставляет Заказчику акт об оказании услуг (Приложение №, содержащий сведения о количестве оказанных услуг (количество обучающихся, стоимости питания) с приложением к нему счета, счета-фактуры (если выставление счета-фактуры является обязательным) и иных необходимых документов, предусмотренных характером оказанных услуг.

7.2. Заказчик в течение 5-ти дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

7.3. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта об оказании услуг.

7.4. Стороны подписывают акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

7.5. При наличии у Заказчика претензий к оказанным Исполнителем услугам Сторонами оформляется протокол с указанием необходимых доработок, порядка и сроков их устранения.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер должен составлять не более 1/300 действующей на день уплаты ключевой ставки ЦБ РФ.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (пеней). Неустойка (пеня) начисляется за каждый день

просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Ее размер устанавливается в размере не менее 1/300 действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ключевой ставки ЦБ РФ.

8.4. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от выполнения обязательств по настоящему Договору.

8.5. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, возникших помимо воли и желания сторон, и которые нельзя было предвидеть или предотвратить, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие обстоятельства непреодолимой силы. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия или продолжительности действия непреодолимой силы. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8.6. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Договору в связи с наступлением обстоятельств, указанных в п. 8.5. настоящего Договора, обязана (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

8.7. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

8.8. Если обстоятельства, указанные в п.8.6. настоящего Договора, продолжают действовать более 30 дней, Стороны вправе расторгнуть настоящий Договор по взаимному соглашению Сторон. В случае расторжения настоящего Договора ни одна из Сторон не вправе требовать от другой Стороны возмещения неполученных доходов.

9. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ ДОГОВОРА

9.1. Стороны обязуются рассматривать настоящий договор, а также любые материалы и документы, подготовленные и переданные одной из Сторон во исполнение настоящего договора, как конфиденциальные.

9.2. Передача указанных материалов органам государственного контроля производится без уведомления второй Стороны, а третьим лицам – при взаимном согласии Сторон.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор действует с 01.09.2018 г. по 31.12.2018 г. (включительно), а в части финансовых расчетов - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

10.2. Договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в связи с односторонним отказом от договора (исполнения договора) в случаях, предусмотренных гражданским законодательством Российской Федерации, а также в иных случаях, предусмотренных законодательством и настоящим договором.

10.3. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от договора (исполнения договора) в случае неоднократного (2 и более раз) неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по настоящему договору без оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

10.4. Право на односторонний отказ от договора (исполнения договора) может быть осуществлено уполномоченной стороной путем уведомления другой стороны об отказе от договора (исполнения договора). Договор считается расторгнутым через десять календарных дней с даты надлежащего уведомления стороны об одностороннем отказе от исполнения договора.

В случаях, предусмотренных пунктом 10.3 настоящего договора, уведомление об отказе от договора (исполнения договора) должно быть мотивировано и содержать конкретные факты неисполнения или ненадлежащего исполнения стороной обязательств по настоящему договору.

11. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

11.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами.

11.2. При нарушении одной Стороной условий настоящего договора другая Сторона вправе направить ей письменную претензию.

11.3. Сторона, получившая претензию, в течение 5 (пяти) рабочих дней обязана рассмотреть претензию по существу и дать мотивированный ответ другой Стороне.

11.4. Неполучение ответа на претензию в установленный настоящим договором срок рассматривается как отказ в удовлетворении претензии. В указанном случае спор разрешается в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, - по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме, которые являются неотъемлемой частью настоящего договора.

12.3. Заявления, уведомления, извещения, требования или иные юридически значимые сообщения, которыми договор связывает гражданско-правовые последствия для Сторон настоящего договора, могут для этого лица такие последствия с момента доставки соответствующего сообщения Стороне или ее представителю.

Юридически значимые сообщения подлежат передаче путем факсимильной, почтовой связи или путем направления на электронный адрес Стороны.

Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило Стороне, которой оно направлено, но по обстоятельствам, зависящим от нее, не было ей вручено или Сторона не ознакомилась с ним.

12.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами Тюменской области, муниципальными нормативными правовыми актами города Тюмени.

12.5. Приложения к настоящему Договору, являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Примерное 20-ти дневное меню;

Приложение № 2- Регламент по выдаче «сухого пайка» детям, находящимся на инди-обучении на дому.

Приложение № 3 –Калькуляция стоимости услуги по организации питания обучающихся.

Приложение №4 – Форма заявки.

Приложение №5 - Акт об оказании услуг по организации питания обучающихся.

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Омутинская средняя общеобразовательная школа №1

Адрес: 627070, Тюменская область, Омутинский район, с.Омутинское, ул.Лермонтова,2

ИНН 7220003137 КПП 722001001

Администрация Омутинского Муниципального района Тюменской области(МАОУ ОСОШ №1) (ЛС219855118АУПШ)

р/сч40701810465773000001,

БИК 047102001

Отделение по Тюменской области Уральского главного управления Центрального банка Российской Федерации (Отделение Тюмень)

Тел (факс) (34544) 31553; 32171

maou.ososh1@yandex.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ ООО "Магия вкуса"

Юридический (почтовый)адрес:

625025,Тюменская область, г.Тюмень, Пер.Магнитогорский, д.25

Фактический адрес:

625034, Тюменская область, г.Тюмень, Ул.Камчатская, д.192

ИНН 7204122539/ КПП 720301001

ОКПО 86046247

Р/с 40702810567100041361

ЗАПАДНО-СИБИРСКИЙ БАНК ПАО

"СБЕРБАНК РОССИИ" г.Тюмень

к/с 30101810800000000651

БИК 047102651

Тел.(3452)693-903

Директор



/Е.В.Казаринова/
2018 г.

Исполнительный директор



/Горохова Е.С./
2018 г.

ПРИМЕРНОЕ 20-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

**Регламент
по выдаче «сухого пайка» детям, находящимся
на индивидуальном обучении на дому.**

В целях упорядочения организации процесса питания в части выдачи «сухого пайка» детям, находящимся на индивидуальном обучении, на дому регламентируется следующий порядок:

Администрация учреждения:

1. Формирует пакет документов на предоставление «сухого пайка» в соответствии с муниципальными нормативно-правовыми актами. Утверждает приказом по Школе списки детей, находящихся на индивидуальном обучении, на дому, ежемесячно издает приказ о выдаче «сухого пайка» (с указанием ФИО обучающегося, количества дней, стоимости одного дня и полной суммы за месяц).
2. Уведомляет исполнителя по организации питания до **3 числа ежемесячно**, в виде ходатайства (письма, обращения – образец прилагается) с просьбой выдать «сухой паек» в соответствии с утвержденным перечнем продуктов, следующим обучающимся (с указанием ФИО обучающегося, количества дней, стоимости одного дня и полной суммы за месяц).
3. Ответственный за организацию питания в школе предоставляет копию ходатайства сотруднику исполнителя на пищеблоке для составления заявки на поставку продуктов для «сухого пайка».
4. Выдача «сухого пайка» законному представителю обучающего осуществляется сотрудником Исполнителя в присутствии представителя от Школы (ответственный по питанию) по акту с указанием наименования продуктов питания, их стоимости, общей суммой и росписью родителя (законного представителя) в их получении.
5. При предоставлении несвоевременной информации о выдаче «сухого пайка» или непредставлении такой информации, выдача «сухого пайка» будет производиться по утвержденным ценам текущего месяца, в котором было предоставлено ходатайство.

НА БЛАНКЕ

Уважаемая

Администрация МАОУ _____ СОШ просит Вас выдать сухой паек для _____ (количество) учащихся _____ (месяц, год) в соответствии с приказом от _____ № _____ и заявлением родителей:

№	Ф.И.О. учащихся	Класс	Дата поставки	Сумма в день	Количество учебных дней в текущем месяце	Основание
1.						Заявление родителя, справка

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МАОУ ОСОШ №1

Директор



/Е.В.Казаринова/
2018 г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО "Магия вкуса"

Исполнительный директор



/Е.С.Горохова/
2018 г.

М.П.

КАЛЬКУЛЯЦИЯ
стоимости ежемесячной услуги по организации питания обучающихся
МАОУ ОСОШ № 1

из средств родительской платы
период оказания услуги с 01.09.2018г по 31.12.2018г.

категория уч-ся	кол-во уч-ся	цена обеда	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	всего по договору за счет субсидий
		дни	20	23	21	21	
		сумма					
малообеспеченные	128	16,5	42240	48576	44352	44352	179 520,00
за исключением льготной категории	297	47,6	282744	325155,6	296881,2	296881,2	1 201 662,00
дополнительное питание	62	35	43400	49910	45570	45570	184 450,00
итого			368384	423641,6	386803,2	386803,2	1 565 632,00

Шабановская СОШ филиал МАОУ ОСОШ №1,

из средств родительской платы

категория уч-ся	кол-во уч-ся	цена обеда	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	всего по договору за счет субсидий
		дни	20	23	21	21	
		сумма					
малообеспеченные	27	16,5	8910	10246,5	9355,5	9355,5	37 867,50
за исключением льготной категории	28	47,6	26656	30654,4	27988,8	27988,8	113 288,00
итого			35566	40900,9	37344,3	37344,3	151 155,50

Большекрасная СОШ филиал МАОУ ОСОШ №1

из средств родительской платы

категория уч-ся	кол-во уч-ся	цена обеда	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	всего по договору за счет субсидий
		дни	20	23	21	21	
		сумма					
малообеспеченные	70	16,5	23100	26565	24255	24255	98 175,00

Форма заявки на питания

МАОУ _____ СОШ

Дата _____

Класс	Учащиеся на общих основаниях	Малоимущие	КРО	Иная категория	Подпись классного руководителя	Изменения (уточнение)	Подпись классного руководителя
1 смена							
1А							
1Б							
и т.д.							
2 смена							
2А							
2Б							
и т.д.							

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МАОУ СОШ №1

Директор



Е.В. Казаринова/
2018 г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО "Магия вкуса"

Исполнительный директор



/Е.С. Горохова/
2018 г.

Акт № _ от _____ 201_ г.

Исполнитель:

Заказчик:

Основание:

№	Наименование работ, услуг	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся за _____ 201_ г		мес		

Итого:

Без налога -
(НДС)

Всего оказано услуг, на сумму руб

Сумма прописью _____ рублей _____ копеек

Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

МАОУ ОСОШ №1

Директор

ООО "Магия вкуса"

Исполнительный директор

/Е.В.Казаринова/

/Е.С.Горохова/

2018 г.

2018 г.

М.П.

М.П.

