ДОГОВОР № 4 Г/РП/09
на оказание услуг по организации питания обучающихся
Муниципального общеобразовательного автономного учреждения
«Гимназия № 4»

г. Оренбург «01» 09 2021г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Гимназия № 4» (МОАУ «Гимназия № 4»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Крайновой Ирины Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, Родители (законные представители) обучающихся Заказчика, именуемые в дальнейшем «Получатели услуг», с третьей стороны, совместно именуемые «Стороны», на основании Гражданского Кодекса Российской Федерации, Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-I «О защите прав потребителей» заключили настоящий договор о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. Заказчик и Исполнитель обязуются оказать услуги по организации питания обучающихся образовательной организации (далее по тексту - услуги) в столовой Заказчика, расположенной по адресу: г. Оренбург, ул. Вечерняя, 6.

1.2. Получатели услуг (список обучающихся – получателей услуг Приложение № 2 к настоящему договору) обязаны принять и оплатить услуги, оказанные Исполнителем по настоящему договору.

1.3. Источники финансирования услуги:

1.3.1. Субсидии за счет средств бюджета Оренбургской области – в размере 8 рублей в день на одного обучающегося 5-11 классов;

1.3.2. Субсидии за счет средств бюджета города Оренбурга – в размере 5 рублей в день на одного обучающегося 5-11 классов;

1.3.3. Средства Получателей услуг обучающихся 5-11 классов– рассчитывается как разница между ежедневной стоимостью питания и суммой бюджетов двух уровней, указанных в пунктах 1.3.1,1.3.2.

1.3.4. Средства Получателей услуг обучающихся 1-4 классов (обеды для 1 смены, полдники).

2. Срок и условия оказания услуг

2.1. Услуги по настоящему Договору оказываются Исполнителем с 01.09.2021г. по 31.12.2021г. по заявкам Заказчика. Оказание услуг осуществляется ежедневно, кроме выходных, праздничных, каникулярных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, а также по иным причинам.

3. Стоимость услуг и порядок расчетов

3.1. Стоимость услуги определяется в зависимости от набора продуктов, входящих в ежедневное меню, составленное в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Средняя стоимость услуги, рассчитанная исходя из 12 дневного меню и согласованная Сторонами договора, на момент его заключения составляет:

- завтрак – до 72 руб. (для возрастной категории 12 лет и старше);
- обед – до 82 руб. (для возрастной категории 7-11 лет);
- обед – до 97 руб. (для возрастной категории 12 лет и старше);
- полдник – до 27 руб.

3.2. Расчеты за оказанные Исполнителем услуги производятся Получателями услуги авансовым платежом или в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с момента получения услуги посредством наличных или безналичных расчетов в соответствии с законодательством Российской Федерацию: перечислением денежных средств на расчетный счет Исполнителя, путем внесения наличных денежных средств в кассу Исполнителя, через банк, терминалы платежного агента, иными способами, согласованными с Исполнителем.

3.3. Стоимость единицы услуги ограничена размером наценки, установленной постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

3.4. Информация о стоимости дополнительного питания фиксируется в ценниках и в «Ассортименте буфетной продукции» и доводится до Получателей услуг путем их размещения в столовой.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Обязанности Заказчика:

4.1.1. Предоставить Исполнителю производственные помещения для приготовления (выдачи) готовых блюд, включая помещение для мытья посуды, в состоянии, соответствующем требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства к помещениям, предназначенным для оказания услуг общественного питания, исправное холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование пищеблока на период действия настоящего договора.

Указанное движимое и недвижимое имущество предоставляется Исполнителю в соответствии с заключенными сторонами договорами аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга с возмещением Заказчику расходов за потребленные Исполнителем коммунальные ресурсы и аренды движимого имущества.

4.1.2. Направлять Исполнителю предварительную заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, не менее чем за семь дней до дня предоставления питания, и в исключительных случаях уточнять данную заявку не позднее 09 часов 00 минут дня, предшествующего дню предоставления питания. Заявка передается Исполнителю в письменном виде за подписью Заказчика.

В заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, включаются обучающиеся, родители (законные представители) которых заключили настоящий договор.

4.1.3. Установить режим работы столовой по дням недели и часам, согласовывать его с Исполнителем, и разместить информацию о режиме работы столовой в помещении и официальном сайте Заказчика.

4.1.4. Назначить ответственного за организацию питания обучающихся, ежедневный учет количества питающихся, ежедневный учет соответствия отпуска блюд явке обучающихся, ежедневный учет расчетов за питание с Исполнителем, письменно известив Исполнителя о назначенном лице и его телефоне.

4.1.5. Согласовывать ежедневное меню основного (организованного) питания. Размещать ежедневное меню основного (организованного) питания и ежедневное фактическое меню в помещении и на официальном сайте Заказчика;

4.1.6. Создать необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены. Осуществлять контроль за соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

4.1.7. Утвердить состав бракеражной комиссии. Проводить оценку качества блюд бракеражной комиссией.

4.1.8. Обеспечивать бесперебойную работу весоизмерительного, технологического, холодильного оборудования, своевременно проводить поверку весоизмерительного оборудования.

4.1.9. По окончании отчетного месяца (с 1-31) производить с Исполнителем сверку по объемам фактически оказанных услуг, обеспечивать подписание и предоставление отчетных документов, подтверждающих объем оказанных Исполнителем услуг, а также предоставлять в МКУ «Управление по ОФХДОУ» г. Оренбурга отчет о предоставлении питания обучающимися, акт об оказанных услугах, ежедневное фактическое меню.

4.1.10. Проводить разъяснительную работу с Получателями услуг по вопросам здорового питания.

4.1.11. Обеспечивать сопровождение обучающихся в столовую классным руководителем, воспитателем группы продленного дня.

4.1.12. Обеспечивать подписание актов ежедневных начислений и ежемесячных актов, подтверждающих объем оказанных Исполнителем услуг.

4.1.13. Обеспечивать вывоз мусора с пищеблока и пищевых отходов;

4.1.14. Проводить мероприятия по дезинсекции, дератизации и дезинфекции помещений пищеблока.

4.1.15. Своевременно, до момента фактического получения услуги, предоставлять Исполнителю сведения в письменном виде об изменении Списка обучающихся, получающих услуги,

путем внесения изменений/дополнений в Приложения № 1, 2 к настоящему договору и предоставления подписей Получателей услуги.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Запрашивать и получать от Исполнителя информацию, документы и материалы, связанные с исполнением настоящего договора.

4.2.2. Контролировать график оказания Исполнителем услуг.

4.2.3. Контролировать качество поступающих в столовую продуктов.

4.2.4. Контролировать соблюдение Исполнителем действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии.

4.2.5. Контролировать соблюдение Исполнителем условий настоящего договора, не вмешиваясь в административно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3. Обязанности Исполнителя:

4.3.1. Организовать питание в соответствии с ежедневное меню основного (организованного) питания меню, соответствующим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.2. Самостоятельно в полном объеме оказывать услуги, предусмотренные настоящим договором.

4.3.3. Осуществлять доставку продуктов, сырья, полуфабрикатов и/или горячего питания в образовательное учреждение специализированным транспортом.

4.3.4. Доставлять на пищеблок продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождающиеся документами, удостоверяющими их качество, безопасность и происхождение, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохранять до конца реализации продукта.

4.3.5. Обеспечивать накрытие и уборку столов в обеденном зале, мытье кухонной посуды и инвентаря, уборку помещений пищеблока.

4.3.6. Допускать к работе на пищеблоке лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших медицинский осмотр и профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца.

4.3.7. Обеспечивать снабжение пищеблока Заказчика посудой, кухонным инвентарем, а персонал пищеблока - спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты.

4.3.8. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в части своих полномочий.

4.3.9. Обеспечивать наличие необходимой технологической и нормативной документации.

4.3.10. Организовывать производственный контроль, основанный на принципах ХАССП ивключающий лабораторно-инструментальные исследования на пищеблокев соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3.11. Соблюдать санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические требования, а также требования по охране труда и пожарной безопасности.

4.3.12. Обеспечивать правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования столовой, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

4.3.13. Производить ремонт за свой счет в случае выхода из строя холодильного, торгово-технологического и другого оборудования столовой Заказчика по вине Исполнителя.

4.3.14. Обеспечивать вывоз порожней тары.

4.3.15. За свой счет устранять замечания надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя.

4.3.16. В целях соблюдения санитарных норм производить отбор суточных проб.

4.4. Исполнитель имеет право:

4.4.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора.

4.4.2. Если задолженность Получателя услуг перед Исполнителем превысит **1200** рублей - приостановить оказание услуг в отношении обучающегося до момента фактического погашения задолженности.

4.4.3. В случае необходимости обеспечения качественного технологического процесса оказания услуг установить в помещении Заказчика собственное торговое и технологическое оборудование.