

Договор № _____
на оказание услуг по организации горячего питания детей
детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием.

с. Кослан

23 мая 2024 года.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Косланская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о. директора Иевлева Светлана Геннадьевна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Шарапова Людмила Алексеевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Шараповой Людмилы Алексеевны, действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя от 18.07.2016 г., именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий Договор по организации горячего питания детей на базе столовой в МОУ «Косланская СОШ» детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием на базе МОУ «Косланская средняя общеобразовательная школа» о нижеследующем:

1. Предмет Договора.

1.1. В соответствии с настоящим Договором Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказать услуги по организации горячего питания детей на базе столовой в МОУ «Косланская СОШ» детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, (в дальнейшем – Услуги по организации питания) в соответствии с Примерным меню согласованным администрацией образовательного учреждения (Приложение № 1 к Договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора, за свой риск, собственными силами, из своих продуктов питания. Заказчик обязуется принимать и оплачивать Услуги по организации питания в соответствии с условиями настоящего Договора.

1.2. Объем услуги по организации питания составляет: **1164 дето-дней**, в т. ч.:

- детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием на базе МОУ «Косланская СОШ » 97 человек.

1.3. Срок оказания Услуг по организации питания:

- детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием на базе МОУ «Косланская СОШ» в течение 12 дней, в период с **03 июня 2024г. по 19 июня 2024 года**.

1.4. Заказчик устанавливает на период исполнения обязательств по настоящему Договору предельные количественные показатели по числу питающихся на 2023 г., суточное 2 разовое горячее питание:

- детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием на базе МОУ «Косланская СОШ» –97 человек.

1.5. Оказание Услуг по организации горячего питания осуществляется по адресу: 169240, Республика Коми, Удорский район, с.Кослан ул. Н.Трофимовой,22, столовая в МОУ «Косланская СОШ».

1.6. Источник финансирования – субсидии республиканского бюджета, бюджета муниципального района «Удорский» и родительских взносов на мероприятия по организации оздоровительной кампании детей.

2. Цена Договора.

2.1. Цена на оказание Услуг по организации питания по настоящему Договору включает в себя все расходы по оказанию Услуг по организации питания по Месту назначения (с учетом услуг по организации питания, затрат на приобретение продуктов, налогов, сборов и других обязательных платежей) и представляет собой предельную сумму, выплачиваемую Исполнителю при условии выполнения полного объема оказываемых услуг в соответствии с плановыми показателями по количеству питающихся.

2.2. Цена Услуг по организации питания по Договору составляет **225600 рублей 00 копеек** (двести двадцать пять тысяч шестьсот рублей 00 копеек).

2.3. Стоимость оказанных услуг определяется путем сложения фактической стоимости оказанных услуг за каждый день. Фактическая стоимость оказанных услуг в день определяется как произведение количества детей, получивших горячее питание и ежедневной фактической стоимости дневного меню, указанной в Приложении 1 к Договору.

2.4. Стоимость доставки продукции, тары, упаковки, маркировки, погрузочных, разгрузочных работ и иных затрат, производимых Исполнителем при выполнении взятых обязательств в соответствии с п.1.1 настоящего Договора, включены в сумму, рассчитанную в соответствии с п.2.3. настоящего договора.

2.5. Оплата по настоящему Договору производится **Заказчиком** по факту оказания услуг по организации питания в течение 10 банковских дней со дня выставления **Исполнителем** счета-фактуры и акта сдачи-приемки оказанных услуг, путем перечисления денежных средств на расчетный счет **Исполнителя**.

2.6. Днем исполнения обязательств **Заказчика** перед **Исполнителем** по оплате Услуг по организации питания считается день списания денежных средств со счета **Заказчика**.

3. Порядок, сроки, условия оказания услуг по организации питания.

3.1. Средняя стоимость единицы Услуги по организации питания, рассчитана на основе примерного меню (Приложение 1 к настоящему договору). Стоимость единицы Услуги по организации питания в отдельно взятый день может отклоняться от указанного значения (не более чем на 10% в большую или меньшую сторону) в зависимости от набора продуктов питания, использованных Исполнителем.

3.2. **Исполнитель** производит оказание Услуг по организации питания **Заказчику** во время и сроки, согласованные с **Заказчиком**.

3.3. **Исполнитель** обязан:

- 1) на основании рациона питания детей разработать примерное меню, являющееся неотъемлемой частью Договора, согласованное с администрацией образовательного учреждения, и представить меню **Заказчику** в момент подписания Исполнителем настоящего Договора;
- 2) разработать меню с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, с включением в рацион витаминизированных напитков и комплексов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;
- 3) обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню согласно фактической стоимости. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами;
- 4) производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- 5) обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам) и ежедневного контроля, а также бракеража готовых блюд и изделий на месте;
- 6) осуществлять 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции:
 - входной контроль при поступлении продукции с целью проверки сроков реализации товаров
 - в ходе технологического процесса приготовления блюд – контроль норм вложения сырья;
 - контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую опасность и полноту вложения;
- 7) совместно с администрацией образовательного учреждения, органами санэпиднадзора обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- 8) обеспечивать содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для пунктов общественного питания (ПОП СанПиН 2.3.6-1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению; оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2000 года (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 N 28 (ред. 03.05.2007), Изменения N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25); СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул утвержденные 19 апреля 2010 года;
- 9) организовывать планирование, учёт и отчётность в столовой;
- 10) согласовывать с администрацией образовательного учреждения время оказания услуг по организации горячего питания столовой;

11) оплачивать за свой счет анализы повторных смывов в случае положительных результатов при проведении производственно-лабораторного контроля.

4. Контроль качества.

4.1. Качество оказываемых услуг по организации питания должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

4.2. Контроль за ходом оказания Услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, уполномоченный представитель Управления образования Администрации МР «Удорский», руководитель образовательного учреждения, бракеражные и общественные комиссии, созданные в образовательном учреждении. Оценка качества оказания Услуг по организации питания проводится бракеражными комиссиями на основании снятия проб.

4.3. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии с требованиями нормативных документов СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденные 19 апреля 2010 г. № 25, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года №52-ФЗ, Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992 года № 2300-1; ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 года №29-ФЗ; Закон РФ 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года №1036; Устав образовательного учреждения).

5. Ответственность Сторон.

5.1. Ответственность Заказчика:

5.1.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафов, пеней).

5.1.2. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы и определяются в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063.

5.1.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 2,5 процента цены договора.

5.2. Ответственность Исполнителя:

5.2.1. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором Поставщик уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке: 10 процентов цены договора.

5.2.2 Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, и определяются в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 № 1063.

5.2.3. Заказчик вправе удерживать сумму неустойки (штрафов, пеней) в бесспорном порядке, без согласия Исполнителя при окончательном расчете с Исполнителем.

5.3. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.Обстоятельства непреодолимой силы.

6.1.Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по настоящему договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, возникших помимо воли Сторон после заключения договора.

При этом срок выполнения обязательств по договору сдвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства и их последствия.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по договору, обязана о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств немедленно письменно известить другую сторону.

7.Срок действия Договора. Расторжение Договора.

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует с 03 июня 2024г. по 19 июня 2024года включительно, а в части расчетов до окончательного их завершения Сторонами.

7.2. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

8. Дополнительные условия.

8.1. Стороны вправе по обоюдному согласию вносить изменения и дополнения к настоящему Договору в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, путем составления дополнительных соглашений, оформленных в письменном виде.

8.2. Все споры и разногласия по настоящему договору разрешаются путем переговоров, а в случае не достижения соглашения споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд согласно порядку, установленному законодательством Российской Федерации.

8.3. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством.

8.4. Настоящий Договор составлен на русском языке в 2-х подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИТЫ СТОРОН

Заказчик	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Косланская средняя общеобразовательная школа» (МОУ «Косланская СОШ») и.о.директора Иевлева Светлана Геннадьевна
Юридический адрес	169240, Республики Коми, Удорский район, с. Кослан, ул. Н. Трофимовой, д.22
Почтовый адрес	169240, Республики Коми, Удорский район, с. Кослан, ул. Н. Трофимовой, д.22
Телефон	8(82135)33-235
ИНН / КПП	1118002734 / 111801001
Банковские реквизиты	Финуправление МР «Удорский» (МОУ «КОСЛАНСКАЯ СОШ», л/с 03073J37581) расчетный счет 03231643876400000700 корреспондентский счет 40102810245370000074 БИК Банка России 018702501 ОТДЕЛЕНИЕ-НБ РЕСПУБЛИКА КОМИ БАНКА РОССИИИ//УФК по Республике Коми г. Сыктывкар
Исполнитель	Индивидуальный предприниматель Шарапова Людмила Алексеевна
Юридический адрес	169260, Республики Коми, Удорский район, пгт. Междуреченск, ул. Интернациональная, д. 4, кв. 56
Почтовый адрес	169260, Республики Коми, Удорский район, пгт. Междуреченск, ул. Интернациональная, д. 4, кв. 56
Телефон	88213523258, моб. +79121805272 (sharapowa.la@yandex.ru)
ИНН	111800315402
Банковские реквизиты	Расчетный счет: 40802810128000002219 в КОМИ ОТДЕЛЕНИЕ № 8617 ПАО СБЕРБАНК г. СЫКТЫВКАР к/с 30101810400000000640 БИК 048702640

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Косланская средняя общеобразовательная школа»



С.Г. Иевлева

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель
Шарапова Людмила Алексеевна



Л.А. Шарапова

Приложение

к Договору на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Косланская

средняя общеобразовательная школа »

от 03 июня 2024г. № _____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Косланская средняя общеобразовательная школа »

1. **Заказчик:** Муниципальное общеобразовательное учреждение «Косланская средняя общеобразовательная школа»:
2. **Место нахождения и почтовый адрес заказчика:** 169250, Республика Коми, Удорский район, с. Кослан ул. Н.Трафимовой, 22
3. **Предмет задания и Договора:** оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, служащих и работников школы муниципального общеобразовательного учреждения «Косланская средняя общеобразовательная школа».
4. **Цели и задачи оказания услуг по организации питания:** оказание услуг по организации горячего питания направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений обучающихся образовательных учреждений, обеспечение их здоровым питанием.
5. **Характеристики и объем оказываемых услуг по организации питания:**
 - 5.1. Образовательная организация располагает специальными помещениями для организации горячего питания учащихся, приготовления и хранения пищи (далее пищеблок ОУ), оборудованный необходимым технологическим оборудованием, в том числе торгово-техническим и холодильным, отвечающий санитарно-гигиеническим требованиям, оснащенный горячим и холодным водоснабжением, электроэнергией, освещением, канализацией, отоплением, вентиляцией и отведенного места под ТКО(контейнер) и передает права владения и (или) пользования в отношении муниципального имущества, специально оборудованное помещение для организации питания учащихся, хранения и приготовления пищи (далее – Пищеблок), оснащенные необходимым технологическим оборудованием в исправном состоянии, в том числе торгово-техническим и холодильным, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.
 - 5.2. Образовательная организация обязуется передать столовые приборы (ложки, вилки из нержавеющей стали) на время оказания услуг, предусмотренных настоящим Техническим заданием, в пользование исполнителю по Акту приема-передачи в достаточном количестве.
 - 5.3. Тип пункта питания и кратность питания:
 - 1) столовая;(школьный зал для учащихся)
 - 2) кухня, складские помещения; (пищеблок)
 - 3) кратность суточного питания в образовательной организации: суточное 1 разовое горячее питание; суточное 2 разовое горячее питание.
 - 5.4.Срок оказания Услуг по организации горячего питания: с 03 июня 2024года по 19 июня 2024г
 - 5.5. Количество обслуживаемых О.У.
ДОЛ -95человек
 - 5.6. Объем услуги по организации бесплатного горячего питания составляет 1164 дето-дней.

6. Требования к порядку оказания услуг по организации питания:

6.1. Исполнитель обязан:

На основании рациона питания разработать: Примерное двухнедельное меню на льготную категорию обучающихся, являющееся неотъемлемой частью Договора, с Администрацией образовательной организации, содержащие количественные данные о рецептуре блюд;

1) разработать меню с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, с включением в рацион витаминизированных напитков и комплексов. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;

2) обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами;

3) производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

4) обеспечивать высокое качество приготавливаемых блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам), а также бракеража готовых блюд и изделий на месте;

5) осуществлять 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции:

- входной контроль при поступлении продукции включает в себя проверку тары с целью идентификации товара приложенным сертификатам по органолептическим показателям, по необходимости - по физико-химическим показателям;
- в ходе технологического процесса приготовления блюд – контроль норм вложения сырья;
- контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую опасность и полноту вложения;

6) обеспечивать столовую образовательной организации дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонно-разделочным оборудованием и уборочным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения и стирки спецодежды;

7) при организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;

8) совместно с администрацией образовательной организации, органами санэпиднадзора обеспечивать организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; обеспечивать содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии (акта-приема передачи) с действующими санитарными правилами для пунктов общественного питания (ПОП) СанПиН 2.3.6-1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению; оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06 ноября 2001 года (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 N 28 (ред. 03.05.2007), Изменения N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 N 25).

9) организовывать планирование, учёт и отчётность в пищеблоке;

10) комплектовать столовую образовательной организации персоналом (с учетом рекомендации образовательной организации), имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, допуск к работе по медицинским показаниям;

11) согласовывать с администрацией образовательной организации график работы столовой образовательной организации;

12) обеспечивать сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, передаваемых в пользование Исполнителю столовых приборов (ложек, вилок из нержавеющей стали), мебели. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и торгово-технологического оборудования;

13) оплачивать за свой счет анализы повторных смывов в случае положительных результатов при проведении производственно-лабораторного контроля.

14) поддерживать в надлежащем санитарном состоянии помещения и оборудование, полученных в пользование и производить своими силами и за свой счет дератизационные работы.

7. Требования к качеству и оценка качества услуг по организации питания:

7.1. Качество оказываемых услуг по организации питания должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7.2. Контроль за ходом оказания услуг по организации питания осуществляют: уполномоченный представитель Исполнителя, Руководитель образовательной организации, бракеражные и общественные комиссии, созданные в образовательной организации. Оценка качества оказания Услуг проводится ежедневно бракеражной комиссией на основании снятия проб приготовленных блюд с занесением записи в журнал.

8. Правовые требования к оказанию услуг по организации питания:

Оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии с требованиями нормативных документов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года №52-ФЗ, Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992 года № 2300-1; ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 года №29-ФЗ; Закон РФ 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года №1036; Приказ Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», Устав образовательной организации.