

Договор № 2
на оказание услуг по организации питания детей в лагере
с дневным пребыванием в период летних каникул 2025 г.

г. Покачи

«18» июня 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Квасовой Натальи Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Академия питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лыковой Валентины Юрьевны, действующего на основании Устава предприятия, вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований положения Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18 июля 2011 г. 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положения о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАОУ СОШ №1» заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей в лагере с дневным пребыванием в период летних каникул (продолжительность смены 21 день), а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Место оказания услуг: г. Покачи, ул. Молодежная, дом 9/1 (МАОУ СОШ №1).

2. Срок оказания услуг.

2.1. Услуга, предусмотренная настоящим договором, осуществляется Исполнителем в следующие сроки:

начало оказания услуг: 01.07.2025 г.

окончание оказания услуг: 21.07.2025 г.

3. Условия оказания услуг.

3.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей в лагере с дневным пребыванием, в дни летних каникул с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного, сбалансированного, сбалансированного питания, предусматривающего:

-соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастным физиологическим потребностям детей;

-восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании детей и

- использование обогащенных продуктов;

- максимальное разнообразие рациона;

- качество приготовления блюд и сохранность их пищевой ценности и иные требования в соответствии с условиями договора.

3.2. Исполнитель обязуется в соответствии с условиями определенными п.3.1 и настоящим договором обеспечить питанием стоимостью не менее 359 руб. 00 коп. в день в режиме двухразового питания.

4. Стоимость договора и порядок расчетов.

4.1. Расчеты за оказываемые услуги производятся за счет окружного и местного бюджета.

4.2. Цена договора составляет: 403 875 (четыреста три тысячи восемьсот семьдесят пять) рубля 00 копеек, является ориентировочной и определяется на весь срок исполнения договора.

4.3. В период оказания услуг по настоящему договору Исполнитель применяет фиксированную величину торговой наценки:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - не более предельной наценки в размере 100% к ценам закупы сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки - не более предельной наценки в размере 40% по отношению к ценам приобретения товаров.

Фиксируемая величина торговой наценки на готовую продукцию включает в себя расходы Исполнителя, связанные с выполнением Исполнителем своих функций.

4.4. Оплата Услуг производится в месяц следующим за отчетным в безналичной форме на расчетный счет Исполнителя, за фактически оказанные Услуги в месяц по фактическому количеству питавшихся в учреждении (Приложение № 1), на основании выставленного Исполнителем счета (счета-фактуры) для оплаты услуг, акта сдачи - приемки оказанных услуг и акта на отпуск по безналичному расчету.

Датой оплаты считается дата приема банком Заказчика платежных документов к исполнению.

4.5. Расчеты Заказчиком за оказываемые услуги производятся в пределах плановых назначений, выделенных на организацию питания.

4.6. Стоимость услуги включает в себя все затраты связанные с выполнением Исполнителем своей функции по организации питания детей. Цена договора включает в себя расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей, торговую наценку на продукцию, которая включает в себя стоимость расходов Исполнителя.

5. Требования к качеству оказания услуг:

5.1. Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся должны соответствовать следующим нормативно-правовым актам.

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1

- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036) (с изменениями)

- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»

- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

- Методические Указания (МУ) 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции.

- МУ 3.1.1.2969-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции.

- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с 1 июля 2012 года);

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с 1 июля 2013 года);

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с 1 июля 2013 года);

- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию.

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

- ГОСТ Р 50763-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Дата введения 01.01.2009г.

- Закон № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;

- Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)

5.2. Проведение ежедневно бракеража пищи для осуществления контроля за качеством поступающей на пищеблок продукции, с оформлением соответствующей записи в специальный журнал бракеража пищевых продуктов.

5.3. Обеспечение ежедневного ведения необходимой документации по форме (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Ведомость контроля за рационом питания).

5.4. Организовать ежедневное, рациональное питание обучающихся, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими

условиями, действующими правилами и нормами, пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

5.5. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья обучающихся, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.

5.6. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую.

5.7. Формировать стоимость питания детей на основе нормативных документов, регламентирующих ценообразование.

5.8. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

5.9. Обеспечить производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств.

5.10. Для организации питания использовать преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микроэлементами.

6. Обязанности Исполнителя.

Исполнитель обязуется:

6.1. При оказании услуг соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

6.2. Оказывать услуги по организации питания исключительно на основании, представленного и утвержденного Заказчиком Плана-меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, прошедшего экспертизу в органах Роспотребнадзора. Использовать в работе еженедельное рациональное меню, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями.

6.3. Обеспечить необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

6.4. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. По согласованию с заказчиком допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями.

6.5. Обеспечить столовой посудой и кухонным инвентарем в соответствии с нормативными требованиями. Обеспечить в обеденном зале столовой необходимое количество столовой мебели (столы, стулья, табуреты и другую мебель) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество и тип мебели согласовать с заказчиком.

6.6. Обеспечить моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.
6.7. Заключение договора на техническое обслуживание переданного в аренду оборудования для поддержания его в исправном состоянии. Обеспечить разработки, утверждения и использования в работе инструкций по эксплуатации технологического, холодильного и электрооборудования персоналом пищеблока.

6.8. Обеспечить работниками пищеблока экономное расходование топливно-энергетических и водных ресурсов. В случае перерасхода по вине работников, восстанавливать ущерб в денежном выражении.

6.9. Обеспечить комплектование штата пищеблока квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся.

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" к работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.10. Обеспечить своевременное прохождение работниками, задействованными в организации школьного питания, медицинских и профилактических осмотров. А также обеспечить своевременное обследование работников пищеблока на стафилококк, ротавирусы и поровирусы.

6.11. Обеспечить работников спецодеждой и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой.

6.12. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока требований по охране труда и техники безопасности.

6.13. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг:

- технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;
- экологической безопасности;
- противопожарной безопасности;
- электробезопасности;

6.14. Обеспечить пищеблок школы аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

6.15. Обеспечить содержание обеденного зала, в том числе мебели (столов, стульев, табуретов и т.д.), оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической, пожарной безопасности, с соблюдением правил эксплуатации оборудования и содержания его в постоянной исправности.

6.16. Провести 1 раз в месяц по утвержденному графику генеральной уборки (санитарного дня) помещений пищеблоков и обеденных залов, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией

6.17. Обеспечить оказание услуги в режиме пятидневной рабочей недели.

6.18. Обеспечить сохранность и исправности передаваемого школой для организации питания обучающихся: оборудования, мебели, инвентаря, посуды.

6.19. Обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока.

6.20. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения лагеря.

6.21. Исполнитель при расторжении договора обязан вернуть школе все переданное имущество в полном объеме в исправном состоянии и в установленном количестве.

7. Обязательства «Заказчика»

7.1. Обеспечить оплату услуг в соответствии с п. 4.4. и условиями настоящего договора.

7.2. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества, расходования воды, электроэнергии, тепла.

7.3. Осуществлять проверку качества оказания услуги питания, в том числе с привлечением специалистов, уполномоченных организаций.

8. Имущественная ответственность сторон.

8.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного государственным или договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине заказчика.

9. Действие обстоятельств непреодолимой силы.

9.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия.

9.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по договору.

9.3. Требование о расторжении договора может быть заявлено Заказчиком в суд только после получения отказа Поставщика на предложение расторгнуть договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) календарных дней.

10. Спорные вопросы

10.1. Все споры и разногласия, связанные с настоящим договором, разрешаются путем переговоров, а в случае не достижения согласия передаются заинтересованной стороной в Арбитражный суд.

10.2 Претензия рассматривается в течение 5 (пяти) календарных дней со дня ее получения.

11. Прочие условия.

11.1. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, по одному для каждой из сторон.

11.2. Настоящий договор вступает в силу с 01.07.2025 г. и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по договору до 21.07.2025 г.

11.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

11.4. Изменение и расторжение договора допускается по соглашению сторон, решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством, а также в одностороннем порядке со стороны заказчика и исполнителя.

11.5. В случае изменения нормативных актов, установленных субъектом РФ или органом местного самоуправления Заказчик может вносить необходимые изменения в настоящий договор.

11.6. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик

МАОУ СОШ №1

Юридический адрес:

628661, Автономный округ, Ханты-мансийский округ-Югра,
город Покачи улица Молодежная, 9/1

Почтовый адрес:

628661, Автономный округ,

Ханты-мансийский округ-Югра, город Покачи улица Молодежная, 9/1

Банковские реквизиты:

МАОУ СОШ №1

ИНН 8621003584

КПП 862101001

РКЦ Ханты – Мансийск/УФК по Ханты – Мансийскому автономному
округу - Югре г. Ханты – Мансийск(МАОУ СОШ №1,

д/с 030.00.011.4- предназначенный

для учета операций со средствами

муниципальных учреждений

(выполнение муниципального задания);

д/с 030.00.011.2 – предназначенный для учета

операций со средствами муниципальных учреждений

от приносящей доход деятельности;

д/с 030.00.011.5- предназначенный для учета операций

со средствами, предоставленными муниципальным

учреждениям из бюджета города в виде

субсидий на иные цели;

БИК ТОФК 007162163

Исполнитель

ООО «Академия питания»

Юридический адрес:

628680, Россия, Ханты - Мансийский
автономный округ –Югра г.Мегион

ул.Свободы, д.44, кв.133

Банковские реквизиты:

ПАО Сбербанк

ИНН 8605033341

КПП 860501001

ОГРН 1228600008702

БИК банка 047102651

Расчетный счет: 40702810267170012549

к/с 301018108000000000651

ОКПО 77497471

ОКАТО 7133000000

ЕКС 40102810245370000007

к/с 03234643718840008700

Коды:

ОГРН – 1028601417712

ОКПО – 40790006

ОКВЭД – 85.14

ОКОГУ – 4210007

ОКФС – 14

ОКАТО – 71184000000

ОКОПФ – 75401

ОКТМО – 71884000

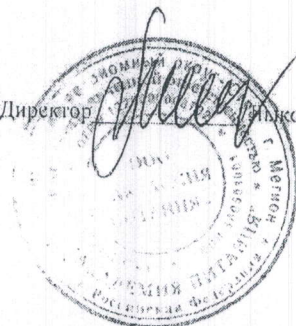
КБК 00000000000000000130

Директор МАОУ СОПТ №1



/Квасова.П.А./

Директор



/Вилькова В.Ю./

Приложение № 1
к договору №2 от «18» июня 2025 г.
на оказание услуг по организации питания
детей в лагере с дневным пребыванием в период
летних каникул 2024 г.

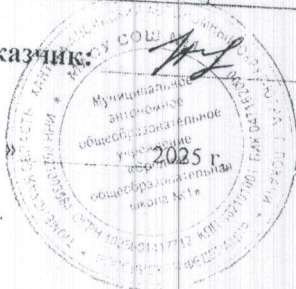
Расчёт стоимости питания детей в лагере с дневным пребыванием
в период летних каникул

Наименование показателя	Период	Количество человек	Стоимость одного дня (руб.)	Количество дней	Сумма (руб.)
Оказание услуг по организации питания детей в лагере с дневным пребыванием в период летних каникул 2025 г.	с 01.07.2025 года по 21.07.2025 года	75	359	15	403 875,00

Заказчик:

Квасова Н.А.

М.П.



Исполнитель:

Пыкова В.Ю.

« »

2025

М.П.

