

ДОГОВОР №090120/1
на оказание услуг по организации общественного питания учащихся
в МАОУ «СОШ г. Зеленоградска»

г. Зеленоградск

09 января 2020 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Иванцовой Людмилы Михайловны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Балтийский бриз», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Хлопецкой Ирины Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги, указанные в пункте 1.2. настоящего Договора, а Заказчик обязуется оплатить эти услуги по стоимости, указанной в п.2.2. за фактически отпущенное питание в пределах стоимости Договора, указанной в п.2.1.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации общественного питания учащихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска» (далее МАОУ «СОШ г. Зеленоградска») на основании примерного циклического меню в соответствии с формой и требованиями, утвержденными Приложением №1, в пределах выделенных бюджетных средств, учитывая режим функционирования Заказчика, по пятидневной и шестидневной учебной неделе.

Услуги по организации общественного питания включают в себя:

- обеспечение поставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции для организации питания учащихся;
- обеспечение приготовления блюд квалифицированными кадрами (очистка, зачистка и переборка продуктов, мытье и обслуживание продуктов, нарезка и измельчение продуктов, закладка продуктов в посуду и выемка продуктов из посуды, механическая и тепловая обработка продуктов);
- услуги, связанные с раздачей пищи, помывкой посуды.

1.3. Место оказания услуг: Калининградская область, г. Зеленоградск, ул. Тургенева, дом 6, помещение пищеблока.

2. ЦЕНА, ОБЪЕМ УСЛУГ И ПОРЯДОК ИХ ОПЛАТЫ

2.1. Стоимость Договора составляет 6015530 (шесть миллионов пятнадцать тысяч пятьсот тридцать) рублей 99 копеек.

2.2. Цена услуг по настоящему Договору определяется исходя из стоимости рациона питания (обеда) на одного учащегося в день, которая складывается из норматива на обеспечение питанием обучающихся из средств областного бюджета, установленного Постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013г. №1002 «Об обеспечении питанием обучающихся за счет средств областного бюджета», Постановлением Правительства Калининградской области от 19.08.2015г. №484 «О внесении изменений в Постановление Правительства Калининградской области от 25 декабря 2013 года №1002», Постановлением Правительства Калининградской области от 17.07.2017г. №360 «О внесении изменений в Постановление Правительства Калининградской области от 25 декабря 2013 года №1002», Закона Калининградской области от 21.09.2018г. №206 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Калининградской области отдельными государственными полномочиями Калининградской области по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях» и Постановления Главы Муниципального образования «Зеленоградский городской округ» «Об установлении стоимости питания (обеда) школьников из малообеспеченных семей муниципального образования «Зеленоградский городской округ».

Стоимость рациона питания (обеда) на одного учащегося в день включает в себя расходы, связанные с оказанием услуг по Договору (расходы на приготовление пищи, на доставку продуктов питания до места нахождения Заказчика), другие расходы, связанные с надлежащим оказанием услуг по настоящему Договору, а также прочие расходы и налоги, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при исполнении Договора.

Стоимость питания с наценкой на 1 учащегося в день:

1) для обучающихся в возрасте до 10 лет:

– из средств областного бюджета – 60,83 рублей

– из средств местного бюджета – 15,00 рублей

Итого – 75,83 рублей

2) для обучающихся в возрасте 11 лет и старше

– из средств областного бюджета – 65,52 рублей

– из средств местного бюджета – 15,00 рублей

Итого – 80,52 рублей

В случае изменения стоимости рациона питания (обеда) на одного учащегося в день на основании официальных правовых актов к настоящему договору составляется дополнительное соглашение об увеличении цены услуг.

2.3. Объем оказываемой услуги определяется исходя из прогнозируемого количества учащихся, получающих питание.

Объем услуги пересчитывается при изменении количества учащихся, получающих питание, посещаемости учащимися школы.

2.4. Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость только фактически оказанных услуг (отпущенного питания) на основании табелей питания учащихся из малообеспеченных семей, составленных Исполнителем совместно с Заказчиком или его уполномоченным представителем.

2.5. Не позднее 15 числа следующего за отчетным месяцем Стороны осуществляют сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

2.6. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании выставленного Исполнителем счета, актов об оказанных услугах, подписанных Сторонами.

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. самостоятельно своими силами оказать услуги, предусмотренные Договором; организовать горячее питание для учащихся Заказчика, имеющих право на получение питания за счет средств областного и местного бюджетов каждый учебный день в соответствии с циклическим меню в соответствии с Графиком питания учащихся, утвержденному обеими Сторонами (Приложение №3).

3.1.2. оказывать услуги в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (закупка, доставка, условия хранения, фасовка, условия приготовления для раздаточных, сроки реализации продукции и готовых блюд, соблюдение технологии приготовления, поставка сырья должна осуществляться с соблюдением принципа товарного соседства на специализированном транспорте, обеспеченным санитарными паспортами, ежедневно собственными силами, наличие технологических карт, соответствующих требованиям, обеспечение единого входного контроля продукции, организация централизованной стирки санитарной одежды, осуществление производственного контроля с предоставлением результатов лабораторных исследований по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям и т.д.) и другим требованиям к качеству оказания услуг по организации питания, установленным Приложением №4 к настоящему Договору;

3.1.3. разработать примерное циклическое меню на период не менее двух недель в соответствии с формой и требованиями, утвержденными Приложением №1 к настоящему Договору, согласовать указанное меню с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области по Зеленоградскому, Светлогорскому и Балтийскому районам, Светловскому городскому округу;

3.1.4. на основании примерного циклического меню разрабатывать и утверждать технологические карты кулинарного изделия (блюда). Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

3.1.5. качество продуктов питания, используемых при оказании услуг по настоящему Договору, должно подтверждаться сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, установленными Ветеринарными правилами организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016г. №589, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации;

3.1.6. соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, исполнять требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 31.12.2005), Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 31.03.2006) СанПиНом 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», с соответствующими санитарными и ветеринарными правилами и нормами, требованиями технических документов.

3.1.7. укомплектовать состав работников пищеблока в соответствии с типом школьной столовой Заказчика;

3.1.8. весь персонал, задействованный в оказании услуг по настоящему Договору, должен соответствовать требованиям законодательства, в том числе требованиям ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Персонал должен пройти медосмотр, иметь допуск к работе по состоянию здоровья, пройти гигиеническое обучение и аттестацию, иметь личные медицинские книжки, должен быть обеспечен спецодеждой за счет средств Исполнителя (регулярная стирка и починка санитарной одежды персонала производится силами Исполнителя);

3.1.9. обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока медицинскими обследованиями в порядке и сроки, установленными действующим законодательством, за свой счет.

3.1.10. обеспечить соблюдение персоналом Исполнителя правил охраны труда и пожарной безопасности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, а также правилами внутреннего трудового распорядка Заказчика;

3.1.11. ежедневно вести необходимую документацию (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания) и другие документы в соответствии с СанПиН 2.4.5.2.2409-08;

3.1.12. осуществлять входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов путем проведения ежедневного бракеража (совместно с медицинским работником Заказчика вести документацию по осуществлению входного контроля поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции путем регистрации результатов контроля в бракеражных журналах);

3.1.13. осуществлять приемочный контроль готовой кулинарной продукции в составе бракеражной комиссии в составе работника Исполнителя (повара), представителя Заказчика, медицинского работника Заказчика (далее – бракеражная комиссия);

3.1.14. не допускать к приему пищевые продукты, а также не использовать при изготовлении кулинарной продукции продукты с признаками недоброкачества (с истекшим сроком хранения с признаками порчи, имеющие посторонние запахи, привкусы, включения либо отличающиеся по цвету и консистенции, присущие данному виду продукта), без сопроводительных документов подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации, а также пищевые продукты, предусмотренные Приложением №5 к настоящему Договору, которые не используются при

производстве детского питания для детей школьного возраста.

3.1.15. при поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов не соответствующих требованиям, установленным Приложением №4 к настоящему Договору, осуществлять замену указанных продуктов на аналогичную продуктов течение 24 (двадцати четырех) часов с момента обращения Заказчика посредством телефонной связи;

3.1.16. осуществлять выдачу готовой пищи только после проведения приемочного контроля готовой продукции бракеражной комиссией;

3.1.17. во избежание срыва в питании учащихся обеспечить хранение 3-х дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик;

3.1.18. заключить договор безвозмездного пользования имуществом Заказчика на условиях возмещения затрат на коммунальные услуги, осуществляемых Заказчиком в рамках настоящего Договора.

Договор безвозмездного пользования имуществом заключается в трехдневный срок с момента вступления в силу настоящего Договора. Возмещение затрат за коммунальные услуги составляет фактически сложившиеся затраты Заказчика за коммунальные услуги за срок оказания услуг по Договору, рассчитанные пропорционально площади, занимаемой пищеблоком и подсобными помещениями, необходимыми для оказания услуг по организации горячего питания, в общей площади здания Заказчика, в котором оказываются услуги и на основании показаний счетчиков.

Срок оплаты возмещения затрат за коммунальные услуги производится ежемесячно, до 10 числа месяца, следующего за расчетным, на основании предъявляемого Заказчиком счета и расчета стоимости возмещения расходов;

3.1.19. использовать имущество, предоставленное Заказчиком, исключительно в целях оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором. Исполнителю запрещается сдача в субаренду имущества, передача своих прав и обязанностей другим лицам, предоставление имущества в безвозмездное пользование, залог;

3.1.20. обеспечить правильную эксплуатацию в соответствии с руководством по эксплуатации и нести ответственность за сохранность используемого технологического оборудования, а также холодильного и нейтрального оборудования, гарантировать наличие у работников, осуществляющих услуги по Договору, навыков работы с технологическим, холодильным и нейтральным оборудованием, находящимся в пищеблоке (пароконвектоматами, моечными линиями, холодильными камерами, варочными котлами и т.д.);

3.1.21. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствия нормам питания; производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя;

3.1.22. нести ответственность за объективность, полноту, достоверность предоставленных сведений, необходимых для исполнения Договора.

3.1.23. в случае выявления недостатков в услугах безвозмездно устранить все недостатки своими силами в сроки, указанные Заказчиком.

3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Запрашивать и получать от Заказчика информацию, необходимую для исполнения своих обязанностей по настоящему Договору

3.2.2. Требовать от Заказчика исполнения условий Договора, а в случае нарушения обязательств применять к Заказчику все указанные в Договоре санкции.

3.2.3. Требовать возмещения убытков в порядке, установленном настоящим Договором.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. контролировать исполнение Договора в полном объеме, в том числе соблюдением сроков (графика) оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

3.3.2. предоставить Исполнителю необходимое имущество (помещения пищеблока, столовая кухонная посуда, столовые приборы, инвентарь в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания) в безвозмездное пользование на основании договора безвозмездного пользования имуществом Заказчика на условиях возмещения затрат на коммунальные услуги на срок действия настоящего Договора;

3.3.3. назначить ответственного за организацию питания учащихся в столовой, в том числе за ведение учета фактически питающихся детей;

- 3.3.4. осуществлять контроль за соблюдением установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока;
- 3.3.5. содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега. места разгрузки должны быть оснащены навесами, предохраняющими товар от воздействия атмосферных осадков, достаточным освещением;
- 3.3.6. вести документацию совместно с Исполнителем по осуществлению приемочного контроля готовой кулинарной продукции путем регистрации результатов контроля в бракеражных журналах;
- 3.3.7. вести учет количества учащихся, получающих питание в учреждении Заказчика, путем заполнения табеля учета посещаемости учащихся;
- 3.3.8. в течение 2х рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного исполнителем, принять оказанные услуги путем подписания акта об оказанных услугах, либо направить Исполнителю мотивированный отказ от приемки оказанных услуг;
- 3.3.9. в случае мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг стороны составляют двусторонний акт с перечнем выявленных в услугах недостатков и сроками их устранения, которые Исполнитель устраняет своими силами и за свой счет. После чего Исполнитель вновь предьявляет услуги Заказчику к приемке

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. В целях охраны и укрепления здоровья учащихся контролировать организацию их питания на соответствие действующим нормам, правилам и нормативам, в том числе:

- качество питания;
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции;
- соблюдение норм питания детей;
- соблюдение ассортиментного перечня продукции;
- правильность составления меню;
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов;
- соблюдение санитарных норм и требований;

соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;

соблюдение прохождения специальной подготовки, аттестации и медицинских осмотров работниками столовой.

3.5. Стороны обязаны:

3.5.1. Выделить для постоянной связи и согласования различных вопросов, связанных с исполнением настоящего договора, ответственных представителей.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязанностей настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

4.2. В случае не предоставления питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей Исполнитель уплачивает Заказчику пеню из расчета 1/300 ставки рефинансирования за каждый день неисполнения Договора.

4.3. При несоблюдении предусмотренных настоящим Договором сроков расчета за оказанные услуги Заказчик уплачивает Исполнителю пеню в размере 1/300 ставки рефинансирования за каждый день просрочки, но не более 30% указанной суммы.

4.4. Заказчик не несет ответственность за несвоевременную оплату оказанных услуг, связанную с несвоевременным поступлением денежных средств из бюджета Калининградской области и местного бюджета.

4.5. Стороны освобождаются от ответственности в случае наступления обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора и препятствующих выполнению Сторонами своих обязательств по Договору. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Договору соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

4.6. Каждая из сторон должна письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 2х рабочих дней с начала их действия.

4.7. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств

непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязательства по настоящему Договору на наступление названных обстоятельств.

5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

5.1. Договор вступает в силу после подписания обеими Сторонами, дата начала срока действия договора 01.01.2020г.

5.2. Дата окончания срока действия договора 31.12.2021г., а в части исполнения обязательств, вытекающих из настоящего Договора, - до полного их исполнения.

5.3. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Графиком питания учащихся (Приложение №3), кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, в связи с чрезвычайными ситуациями, по иным причинам.

5.4. Настоящий Договор вступает в действие с момента подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

6. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

6.1. Изменения, вносимые в условия Договора, осуществляются на основании Дополнительных соглашений Сторон, совершенных в письменной форме. При этом сроки и порядок исполнения Договора, а также качество услуг изменению не подлежат.

6.2. В случае уменьшения бюджетных средств, за счет которых производится оплата по настоящему договору, Стороны по соглашению Сторон изменяют размер и (или) сроки оплаты и (или) объем услуг по договору.

6.3. В случае отсутствия (прекращения предоставления) бюджетных средств, за счет которой производится оплата по настоящему договору, Стороны по соглашению Сторон расторгают настоящий договор в установленном законом порядке.

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

6.5. Отказ от исполнения договора в одностороннем порядке допускается в случае существенного нарушения договора, которое влечет для Заказчика либо Исполнителя такой ущерб, что Заказчик либо Исполнитель лишается того, на что был вправе рассчитывать при заключении договора, и (или) влечет невозможность дальнейшего исполнения договора, в том числе:

6.5.1. в случае выявления факта несоответствия Исполнителя требованиям:

- соответствие участников закупки требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки.

- непроведение ликвидации участника закупки - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства.

- неприостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупке.

- отсутствие у участника закупки задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника закупки по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие в закупке не принято.

- отсутствие сведений об участниках закупки и (или) их соисполнителях (субподрядчиках) в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном статьей 5 Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», и (или) в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.5.2. в случае если Исполнителем оказана услуга ненадлежащего качества с недостатками, которые не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок, либо существенного или неоднократного нарушения сроков поставки товара (выполнения работ, оказания услуг), предоставления документов, которые являются обязательными в соответствии с договором;

6.6. Отказ от исполнения договора в одностороннем порядке оформляется протоколом, который подписывается стороной, принявшей решение отказаться от исполнения договора в одностороннем порядке, и должен содержать:

- 1) реквизиты сторон по договору, наименование, место нахождения, почтовый адрес (фамилию, имя, отчество, сведения о месте жительства для физического лица, почтовый адрес), номер контактного телефона и факса, адрес электронной почты;
- 2) указание на предмет договора;
- 3) указание на действия (бездействия) Заказчика либо Исполнителя, связанные с исполнением договора, иные сведения, которые послужили основанием для отказа от исполнения договора в одностороннем порядке с обоснованием принятого решения.

6.7. Сторона по договору, принявшая решение об одностороннем отказе от исполнения договора, направляет в течение трех дней со дня подписания указанного в пункте 6.4. протокола другой стороне по договору уведомление о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора с приложением такого протокола.

К уведомлению также прикладываются документы, подтверждающие полномочия лица, подписавшего уведомление, на право действовать от имени стороны по договору. В этом случае договор считается расторгнутым с момента получения одной стороной уведомления другой стороны об одностороннем отказе от исполнения договора.

К протоколу прикладываются копии документов, подтверждающих обоснованность принятого решения об одностороннем отказе от исполнения договора (при их наличии), которые являются неотъемлемой частью протокола.

6.8. При расторжении Договора объем оказанных услуг передается Заказчику по акту, Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных услуг на момент расторжения.

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

7.1. В случае нарушений условий настоящего договора до предъявления иска необходимо соблюдение сторонами претензионного порядка урегулирования спора.

7.2. Для этого сторона, считающая, что другой стороной нарушены условия настоящего договора обязана направить другой стороне обоснованную претензию по ее почтовому адресу. Если почтовый адрес неизвестен, претензия направляется по последнему, известному месту нахождения стороны.

7.3. Претензия предъявляется в письменной форме и подписывается руководителем организации.

7.4. В претензии указываются:

- требования заявителя;
- сумма претензии и обоснованный ее расчет, если претензия подлежит денежной оценке;
- обстоятельства, на которых основываются требования и доказательства, подтверждающие их с ссылкой на соответствующее законодательство;
- перечень прилагаемых к претензии документов и других доказательств;
- иные сведения, необходимые для урегулирования спора.

7.5. Претензия отправляется заказным письмом или иным способом, обеспечивающим фиксирование факта и даты ее отправления, либо вручается под расписку.

7.6. К претензии прилагаются копии документов, подтверждающих предъявленные требования.

7.7. Претензия рассматривается в течение 5 дней со дня ее получения.

7.8. В случае полного или частичного отказа в удовлетворении претензии или неполучении ответа на претензию заявитель вправе обратиться для разрешения спора в арбитражный суд.

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

8.1. Качество оказанных Исполнителем услуг должно соответствовать условиям Договора. Услуги в момент передачи Заказчику должны обладать свойствами, указанными в Договоре и определенными действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. Исполнителю предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом на срок исполнения настоящего Договора на основании Договора безвозмездного пользования по акту приема-передачи.

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

8.4. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, наименования, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 2 (двух) дней письменно известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего Договора.

8.5. Неисполнение Стороной обязательства, предусмотренного п.8.4 настоящего Договора, лишает ее права ссылаться на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой стороной обязательств, связанных с осуществлением расчетов по настоящему Договору, направлением другой Стороной предусмотренных настоящим Договором документов и уведомлений.

8.6. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.7. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации

8.8. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1.	Требования к примерному цикличному меню.
Приложение №2.	График питания учащихся.
Приложение №3.	Требования к качеству оказания услуг по организации общественного питания.
Приложение №4.	Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания образовательных учреждений.

9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска"
238530 Калининградская область,
г. Зеленоградск. ул. Тургенева, дом 6
Тел./факс (40150) 32-740
ОГРН 1023902052822
ИНН 3918008224 / КПП 391801001
ОКВЭД 80.21.2 ОКПО 25827893
Р/с 40703810455080000015
Корр.счет 30101810500000000878
Банк Калининградский РФ ОАО
"РОССЕЛЬХОЗБАНК"
БИК 042748878

Директор

 Л.М. Иванцова

Исполнитель:
ООО «Балтийский бриз»

238530 Калининградская область,
г. Зеленоградск. ул. Тургенева, дом 6
ИНН 3918501479
р/с 407028108201900000065
в Калининградском ОСБ №8626
г. Калининград
к/с30101810100000000634

Генеральный директор

 И.А. Хлопецкая



Требования к примерному циклическому меню

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет) и должно быть согласовано Территориальным отделом Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области в Зеленоградском, Светлогорском, Балтийском районах и Светловском городском округе и Заказчиком.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
		в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
		7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200	150	200
3	Мука пшеничная	15	20	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50	45	50
5	Макаронные изделия	15	20	15	20
6	Картофель	250*	250*	188	188
7	Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
8	Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
11	Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
12	Цыплята I категории потрошенные (куры I кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
13	Рыба-филе	60	80	58	77
14	Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
17	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
18	Сыр	10	12	9,8	11,8
19	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10

20	Масло сливочное	30	35	30	35
21	Масло растительное	15	18	15	18
22	Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
23	Сахар***	40	45	40	45
24	Кондитерские изделия	10	15	10	15
25	Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
26	Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
28	Соль	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет.экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток.экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10%
Итого	60-70%

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени.

В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Готовые продукты детского питания для детей школьного возраста не содержат:

- в мясных полуфабрикатах, консервах, колбасных изделиях - соли пищевой поваренной свыше 0,8% и нитритов свыше 0,03%;
- в рыбных полуфабрикатах, консервах - соли пищевой поваренной свыше 0,8%;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядер абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
- майонеза.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

№ рецеп. 1	Прием пищи, наименование блюда 2	Масса порции 3	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал) 7	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
			4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15				

Заказчик

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа г. Зеленоградска»

Директор

И.М. Иванцова



Исполнитель

ООО «Балтийский бриз»

Генеральный директор

И.А. Хлопецкая



**График питания учащихся в столовой
МАОУ «СОШ г. Зеленоградска»**

<i>Перемена</i>	<i>Время перемены</i>	<i>Наименование приема пищи</i>	<i>Классы</i>
Перемена №3	11.05-11.25	Обед	8-11 классы 1-2 классы
Перемена №4	12.10-12.30	Обед	3 -5 классы
Перемена №5	13.15-13.35	Обед	6-8 классы
Перемена №6	14.20-14.40	Обед	9-11 классы

Заказчик
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа
г. Зеленоградска»

Директор
Л.М. Иванцова
Л.М. Иванцова



Исполнитель
ООО «Балтийский бриз»

Генеральный директор
И.А. Хлопецкая
И.А. Хлопецкая



Требования к качеству оказания услуг по организации общественного питания учащихся

Услуги по организации общественного питания, предусмотренные Договором, включают в себя:

- обеспечение поставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции для организации питания учащихся;
- обеспечение приготовления блюд квалифицированными кадрами (очистка, зачистка и переборка продуктов, мытье и обслуживание продуктов, нарезка и измельчение продуктов, закладка продуктов в посуду и выемка продуктов из посуды, механическая и тепловая обработка продуктов);
- составление примерного циклического меню, бракераж поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции
- услуги, связанные с раздачей пищи, помывкой посуды.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с формой:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Нормативно-правовая база, в соответствии с которой осуществляется организация общественного питания учащихся:

№ п/п	Требования	Нормативно-правовая база
1.	Организация питания	1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ; 2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; 4. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых

		<p>продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. № 23);</p> <p>5. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г.);</p> <p>6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3);</p> <p>7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45);</p> <p>8. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников (приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012г. №213н/178);</p>
2.	Приготовление пищи	<p>1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45)</p> <p>2.</p>
3.	Готовые продукты питания	<p>1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3);</p> <p>3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования</p> <p>4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36).</p>
	А также	<p>При организации питания обучающихся образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:</p> <p>1. техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №N 880 (далее -</p>

- технический регламент о безопасности пищевой продукции);
2. техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);
 3. техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011г. № 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);
 4. техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011г. №797;
 5. Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299 (далее – Единые требования);
 6. Федеральным законом РФ от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 7. Федеральным законом РФ от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 8. Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);
 9. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. №24;
 10. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003г. №59.

Рекомендуемые сборники рецептур при организация общественного питания учащихся:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», Москва, «Хлебпродинформ», 2004г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия диетического питания (для предприятий общественного питания), Москва, Хлебпродинформ», 2002г.

Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Заказчик

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа
г. Зеленоградска»

Директор

Л.М. Иванцова

Для документов



Исполнитель

ООО «Балтийский бриз»

Генеральный директор

И.А. Хлопецкая



**Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организации
общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Заказчик

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа
г. Зеленоградска»

Директор

И.М. Иванцова
И.М. Иванцова



Исполнитель

ООО «Балтийский бриз»

Генеральный директор

И.А. Хлопецкая
И.А. Хлопецкая

