

г. Ульяновск

Договор на организацию питания № *8/н*
«*н*» *мая* 20*20* г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска «Лицей № 40 при Ульяновском государственном университете», именуемое в дальнейшем «Учреждение», в лице директора Горбуновой Надежды Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Оператор питания Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом СПП», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Кондрева Сергея Константиновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», руководствуясь статьёй 421 Гражданского кодекса Российской Федерации, заключили настоящий Договор на организацию питания о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом договора являются взаимоотношения сторон по организации ежедневного горячего питания обучающихся в Учреждении, в рамках которого:

1.1.1. Исполнитель оказывает услуги ежедневного горячего питания в соответствии с условиями данного Договора и Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», за счёт средств родителей (законных представителей) обучающимся в Учреждении.

1.1.2. Учреждение создает необходимые условия для работы Исполнителя в Учреждении, осуществляет контроль за его работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

1.1.3. Информация о продукции и услугах доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся в Учреждении посредством меню.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказывать услуги по предоставлению обучающимся ежедневного горячего питания во время образовательного процесса (завтрак, обед, полдник, дополнительное питание - буфетная продукция, в том числе, с использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре).

2.1.2. Составлять ежедневное меню по видам питания, с учётом разнообразия в соответствии с двухнедельным меню и действующими требованиями санитарных норм и правил.

2.1.3. Гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащённое витаминами и микронутриентами суточного рациона на одного обучающегося в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и иным обязательным требованиям санитарного законодательства.

2.1.4. Предоставлять родителям (законным представителям) обучающихся и Учреждению возможность проверки объёма (массы) предлагаемой продукции ежедневного горячего питания.

2.1.5. Сырьё, используемое в производстве продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.1.6. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

2.1.7. Учитывать при оказании услуг требования нормативно-правовых актов Российской Федерации, а именно: Правила оказания услуг общественного питания,

утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036; Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55, Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1, СанПин 2.3.2.1324-03 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» МинЮст Российской Федерации от 06.06.2003 № 4654; СанПин 1923-788 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»; СанПин 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПин 2.3.6.1079-01 «О санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания»; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

2.1.8. Осуществлять оказание услуг питания во время образовательного процесса через столовую Учреждения с использованием нежилых помещений, коммунальных ресурсов и движимого имущества (оборудования, инвентаря) Учреждения, необходимого для оказания услуг питания.

2.1.9. До начала оказания услуг питания обеспечить наличие на пищеблоке недостающего оборудования, необходимого для организации питания.

2.1.10. Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.1.11. Оказывать услуги питания в соответствии с планировочным решением и типом пищеблока.

2.1.12. Если установлено, что услуги питания во время образовательного процесса могут причинить вред здоровью и жизни обучающихся, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить их оказание до устранения причин вреда. О приостановлении оказания услуги питания Исполнитель обязан уведомить Учреждение в письменной форме незамедлительно.

2.1.13. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складе.

2.1.14. Обеспечивать содержание нежилых помещений и движимого имущества Учреждения с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодного, торгово-технического и другого оборудования, и содержание его в постоянной исправности.

2.1.15. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, обеспечить повышение их квалификации, обучение и аттестацию.

2.1.16. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников столовой.

2.1.17. Самостоятельно организовывать расчёты с обучающимися и родителями (законными представителями).

2.1.18. Организовать реализацию буфетной продукции, в том числе с внедрением современных форм обслуживания и использованием аппаратов для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре.

2.1.19. Осуществить модернизацию и обеспечить дальнейшее содержание за счёт собственных средств пищеблока, обеденного зала Учреждения, технологического и иного оборудования, мебели, инвентаря, посуды, дезинфицирующих средств, используемых при оказании услуг питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, а также рекомендациями органов исполнительной власти Ульяновской области и города Ульяновска.

2.1.20. Объёмы выполняемых работ, перечень оборудования, размер затрачиваемых средств и иные условия определяются Приложением №1 к настоящему договору.

2.1.21. Предельный срок выполнения мероприятий по модернизации – 2 года с даты подписания договора.

2.1.22. Передать по окончании срока действия настоящего договора в собственность Учреждения всё оборудование, мебель, инвентарь, указанное в Приложении 1, в работающем и исправном состоянии.

2.2. Учреждение обязуется:

2.2.1. Предоставлять Исполнителю в целях оказания услуг питания в безвозмездное пользование помещения пищеблока (столовой), а также имеющееся оборудование, необходимые для оказания услуг питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, согласно Положения «О порядке передачи в безвозмездное пользование имущества, находящегося в собственности города Ульяновска».

2.2.2. Обеспечить за свой счёт снабжение помещений пищеблока (столовой) всеми необходимыми для оказания услуг питания коммунальными услугами.

2.2.3. При выявлении несоответствий или недостатков услуг оформить двусторонний акт, перечисляющий недостатки и устанавливающий сроки их устранения, при устранении недостатков оформляет двусторонний акт устранения недостатков.

2.2.4. Создать бракеражную комиссию. Ежедневно, перед раздачей пищи, снимать пробу готовой продукции.

2.2.5. Организовать ежедневный родительский контроль качества питания.

2.2.6. Согласовать дизайн-проект, перечни работ, и их стоимость до начала проведения работ по модернизации.

2.2.7. Не позднее 30 календарных дней, начиная с даты, указанной в п. 2.1.21, провести оценку работ, перечисленных в Приложении №1, с составлением акта соответствия.

2.3. Учреждение вправе:

2.3.1. Требовать от Исполнителя соблюдения условий настоящего Договора.

2.3.2. Самостоятельно устанавливать расписание питания обучающихся.

2.3.3. Знакомиться с примерным и ежедневным меню, также предоставлять возможность знакомиться с ежедневным меню родителям (законным представителям).

2.3.4. Высказывать мнения по организации питания и предложения по его улучшению, а также доводить до Исполнителя мнения родителей (иных законных представителей) по организации питания и предложения по его улучшению.

3. Ответственность сторон

3.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

3.2. Окончание срока действия данного договора не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты его подписания сторонами.

4.2. Настоящий договор заключён на срок с 11.05.2020г. по 01.06.2025г.

5. Заключительные положения

5.1. Любые изменения к данному договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в виде дополнительных соглашений и подписаны Сторонами.

5.2. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением настоящего Договора, Стороны прилагают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке путем переговоров. Соблюдение претензионного порядка разрешения споров является для Сторон обязательным.

5.3. Любые споры, не урегулированные в досудебном порядке, разрешаются в судебном порядке.

5.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

5. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу – по одному для каждой из сторон.

6. Реквизиты сторон

Учреждение	Исполнитель
<p>муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ульяновска «Лицей № 40 при Ульяновском государственном университете» Юридический адрес: РФ, 432017, г.Ульяновск, ул. Куйбышева, д.3 ИНН/КПП 7326010328/732601001 ОКАТО 73401365000 ОКПО 25269648 ОКВЭД 85.21 ОКФС 14ОКОПФ 81 ОКОГУ 32100ОГРН 1027301408892 л/с 20686U49790 Отдел № 23 УФК по Ульяновской области р/с40701810573081000001 Отделение Ульяновск БИК 047308001 тел/факс (8422)32-25-43 e-mail: licey40@mail.ru</p>	<p>ООО «ТД СПП» Юридический адрес: 432017,г Ульяновск, ул.Карла Либкнехта,д.19А, Конт.тел./факс (8922)249-249 ОГРН 1117325006413 ИНН/КПП 7325107253/732501001 ОКПО 87793779 ОКВЭД 55.5 БИК 047308602 К/сч 301 0181 0000000000 602 р/сч 407028 109 690 0006 0521 ПАО Сбербанк г.Ульяновск</p>
<p>Директор  Н.А.Горбунова</p>	<p>Директор  С.К.Кондрев</p>



Перечень оборудования и перечень выполняемых работ для организации процесса питания

№п/п	Перечень оборудования, имеющегося в образовательной организации	Количество (шт.)
1	Водонагреватель 100л	1
2	Картофелечистка МОК 300	1
3	Пекарский шкаф ШПЭСМ- 125 см3	1
4	Плита электрическая ЭП-4 ЖШ стандартная	1
5	Полка настенная ПКТ 1200	3
6	Посудомоечная машина Abat МПК 700К-01	1
7	Тестомесильная машина	1
8	Холодильник Стинол	1
9	Электромясорубка МИМ -300-02	1
10	Шкаф холодильный Carboma	1
11	Шкаф холодильный ШХ 0,8	1
12	Стол разделочный	4
13	Электросушилка для рук	2
14	Электроплита 4-х конфорочная ЭСЧШ	1
15	Ванна моечная ВМ 1/5	1
16	Полка настенная для тарелок	3
17	Весы механические платформенные напольные до 200кг	1
18	Электрокипятильник	1
19	Стол СПО 15/6 оц	4

№п/п	Перечень оборудования, необходимого для организации питания, которого нет в образовательной организации	Количество (шт.)
1	Прилавок мармит Линия раздачи модернизированная	1
2	Модули нейтральные для линии прилавков самообслуживания, модели модернизированная	1
3	Машина для переработки овощей	1
4	Пароконвектомат	1
5	Прилавок холодильный высокотемпературный	1
6	Прилавок витрина холодильный высокотемпературный	1
7	Нож хлебный	2
8	Поднос 440*430	60
9	ЕКSI Гастроемкость (1/1 h 20 мм)	3
10	ЕКSI Гастроемкость (1/1 h 40 мм)	3
11	ЕКSI Гастроемкость (1/1 h 65 мм)	3
12	Ванна котломоечная ВК1*8 ОЦ	1
13	Лопатка кулинарная	3
14	Ванна моечная ВМ 2/5 ОЦ	2
15	Ванна моечная ВМЦ Э 1	2

16	Ванна моечная односекционная ВМС/1-80/80	1
17	Весы МТ 15 В1ЖА	1
18	Весы МТ 15 В1ЖА-8/Ю	1
19	Ложка раздаточная	3
20	Модуль нейтральный МН-70М	1
21	Мясорубка МИМ-300 М	1
22	Прилавок для столовых приборов ПСП 70 КМ	1
23	Нож столовый	5
24	Полка закрытая с дверями- купе	1
25	Прилавок тепловой электрический кухонный	1
26	Дуршлаг 250-350 мм	3
27	Доска разделочная	10
28	Нож для разделки мяса	2
29	Половник	5
30	Тележка ТС-2 8/5	1
31	Тарелки глубокие	400
32	Тарелки мелкие	400
33	Тарелки для десерта	400
34	Салатники	400
35	Бокалы	400
36	Ложка столовая	400
37	Вилка столовая	400
38	Кастрюля 5л с крышкой	1
39	Кастрюля 15л с крышкой	1
40	Кастрюля 10л с крышкой	1

Перечень работ

№	Помещение	Характеристики помещения (назначение, площадь)	Перечень работ
1.	Помещения пищеблока	литера по плану технического паспорта: А; этаж: 1; помещения общей площадью 117,07 кв.м: №1- «кухня» 33,25кв.м., № 2 «холодильник» 5,17 кв.м., № 3- «склад» 6,91 кв.м., № 4- «коридор» 3,85кв.м., № 5- «коридор» 3,49кв.м., № 6- «элеваторный узел» 2,95кв.м, № 7- «тамбур» 1,38кв.м, № 8- «сан.узел» 1,73кв.м, № 9- «душевая» 1,02кв.м, № 10- «подсобная» 4,27кв.м , №11- «коридор» 7,45кв.м.	Замена напольных и настенных покрытий на керамическую плитку, где она отсутствует. Ремонт потолков, замена освещения на светодиодные светильники. Ремонт и(или) замена сантехники и электрики (при имеющихся неисправностях). Материалы отделки помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных

		, №12- «подсобная» 13,04кв.м, №13- «мойка» 32,56кв.м.), расположенные по адресу: РФ,432017, г. Ульяновск, ул.Куйбышева, д.3, согласно техническому паспорту по состоянию на «14» февраля 2011 г., именуемые в дальнейшем "Пищеблок", предназначенные для организации питания детей,	учреждений.
2.	Помещения обеденного зала	литера по плану технического паспорта: А; этаж: 1; помещение №14: столовая площадью 204,65 кв. м), расположенные по адресу: РФ,432017, г. Ульяновск, ул.Куйбышева, д.3, согласно техническому паспорту по состоянию на «14» февраля 2011 г., именуемое в дальнейшем "Столовая", предназначенное для приёма пищи	Ремонт и (или) замена напольных и настенных покрытий по мере необходимости. Ремонт потолков, замена освещения на светодиодные светильники. Ремонт и(или) замена сантехники и электрики (при имеющихся неисправностях). Материалы отделки помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений. Замена мебели.

	Учреждение	Исполнитель
	Лицей № 40 при УлГУ	ООО «ТД СПП»
Директор	Н.А.Горбунова	Д.ректор С.К.Кондрев

