

Договор №1

об организации питания учащихся и работников муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Ангарский лицей №1»

г. Ангарск

«01» августа 2024 г.

Индивидуальный предприниматель Рузибаева Алевтина Ивановна, именуемая(ый) в дальнейшем "**Исполнитель**", местонахождение: 665855, Россия, Иркутская область, с.Одинск, ул. Набережная, 7, ИНН 380104426508, паспорт 2503 № 761668 выдан ОМ №2 УВД гор. Ангарска 03.06.2003 г., свидетельство о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 38 № 003491828, с одной стороны, и муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Ангарский лицей №1", именуемое в дальнейшем "**Заказчик**", в лице директора Белоус Натальи Николаевны действующей на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем именуемые "**Стороны**", заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является организация питания учащихся и работников муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Ангарский лицей №1», включая услуги буфета (далее - Услуги).

1.2. Исполнитель обязуется оказывать Услуги, Заказчик обязуется осуществлять контроль оказания Услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

1.3. Место оказания Услуг: помещение столовой Заказчика, г. Ангарск, 72 квартал, дом 21.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказывать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора, а также требованиями следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания".
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- СП 2.3.6.1079-01 Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.2.1940-05 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Часть 1. Под ред. Марчука Ф.Л., 1996 г.
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Часть 6. Под ред. Лапшиной В.Т., 2002 г.
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного

питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. Часть 7. Под ред. Лапшиной В.Т., 2004 г.

2.1.2. Обеспечить учащихся и работников питанием надлежащего качества, безопасного для жизни и здоровья.

2.1.3. Формировать ежедневный рацион питания, предусматривающий набор продуктов питания, необходимых для обеспечения разнообразного и полноценного питания в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

2.1.4. В рационе питания обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов – 1:1:4. Не менее 50% – 60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

2.1.5. Ежедневно в рацион питания (завтрак, обед и полдник) включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

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

Обед должен состоять из закуски, первого, второго (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, свежих или сухих фруктов: яблок, чернослива, изюма и орехов, допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир).

Полдник должен включать напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

2.1.6. На основании сформированного рациона питания детей, примерного меню питания учащихся в образовательном учреждении (десятидневное), согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора по г. Ангарску и Ангарскому району, разрабатывать ежедневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник), с учетом получения детьми необходимого количества основных пищевых веществ и сезонности.

2.1.7. Ежедневно в помещении столовой, в специально выделенном месте вывешивать меню, согласованное руководителем Заказчика, которое должно содержать:

- наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, ссылок на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии используемым Сборником рецептур;

- информацию о весе (объеме) и цене порций готовых блюд продукции общественного питания;

- информацию об энергетической и пищевой ценности продукции общественного питания, включая содержание в ней белков, жиров и углеводов.

2.1.8. Обеспечить соответствие рациона питания утвержденному меню. В исключительных случаях заменять одни продукты, блюда и кулинарные изделия на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами.

2.1.9. Проводить контроль качества и безопасности оказываемых Услуг в соответствии с требованиями нормативных документов.

2.1.10. За нарушение технологии приготовления блюд, нормы выхода готовых блюд (занижение веса), обнаруженных при контроле бракеражной комиссией, безвозмездно и незамедлительно устранить выявленные нарушения, повторно изготовить продукцию общественного питания надлежащего качества и/или заменить некачественную продукцию общественного питания на продукцию надлежащего качества.

2.1.11. Своевременно снабжать столовую необходимыми продовольственными

товарами и сырьем, имеющими соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.12. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

2.1.13. Осуществлять доставку продовольственных товаров и сырья специально предназначенным или специально оборудованным для перевозок пищевых продуктов транспортным средством в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

2.1.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания исключить использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, указанных в Перечне продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (Приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.1.15. Обеспечивать сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды.

2.1.16. Обеспечивать сохранность, исправность и надлежащее санитарное состояние, предоставленных для оказания Услуг помещений пищеблока и столовой, инвентаря, мебели, посуды.

2.1.17. Обеспечивать правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технического и прочего оборудования, содержать его в исправном состоянии и производить ремонт.

2.1.18. Обеспечивать столовую дезинфицирующими и моющими средствами, посудой и кухонным инвентарем в количестве, соответствующем санитарно-гигиеническим нормам, в зависимости от числа питающихся и условий питания.

2.1.19. Устанавливать наценки на продукцию (товары), реализуемые в общеобразовательных учреждениях не выше предельных размеров: продукция собственного производства в размере не более 70 % к покупной стоимости, покупные товары – не более 20 % к покупной стоимости.

2.1.20. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание.

2.1.21. Сообщать Заказчику обо всех обстоятельствах, препятствующих надлежащему оказанию Услуг.

2.2. Исполнитель вправе:

2.2.1. Осуществлять все действия, необходимые для оказания Услуг.

2.3. Заказчик обязуется:

2.3.1. Заключение с Исполнителем Договора безвозмездного пользования помещениями столовой МАОУ «Ангарский лицей №1» и направить его для согласования в Комитет по управлению муниципальным имуществом администрации Ангарского городского округа.

2.3.2. Предоставить Исполнителю для оказания Услуг инвентарь, мебель, посуду, а также холодильное и торгово-технологическое оборудование, имеющееся у Заказчика.

2.3.3. Производить замеры изоляции и сопротивления всего оборудования столовой.

2.3.4. При необходимости производить капитальный ремонт помещения.

2.3.5. Ежедневно согласовывать представленное Исполнителем меню.

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. Требовать своевременного и качественного исполнения обязательств по настоящему Договору в соответствии с его условиями.

2.4.2. Выставлять претензии по качеству приготовленных блюд.

3. КОНТРОЛЬ И ПРИЕМКА УСЛУГ

3.1. Заказчик ежедневно осуществляет контроль качества и безопасности оказываемых Услуг, бракераж готовых блюд в соответствии с требованиями нормативных документов, а также контроль соблюдения Исполнителем утвержденного меню.

3.2. Бракераж готовых блюд осуществляется созданной Заказчиком бракеражной комиссией с участием медицинских работников и проводится в соответствии с Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21.08.1963 г. № 0848).

3.3. В случае обнаружения комиссией нарушений технологии и качества приготовления блюд, норм выхода готовых блюд (занижение веса) Заказчик выставляет претензии по качеству приготовленных блюд и по-своему выбору требует от Исполнителя безвозмездного и незамедлительного:

- устранения недостатков, нарушений;
- повторного изготовления качественной продукции общественного питания;
- замены некачественной продукции общественного питания продукцией надлежащего качества.

3.4. Приемка Услуг осуществляется представителем Заказчика в присутствии представителя Исполнителя, путем подписания представителями Исполнителя и Заказчика двухстороннего Акта оказанных услуг, в котором фиксируется соответствие оказанных Услуг требованиям настоящего Договора.

3.5. Акт оказанных услуг составляется Исполнителем в письменном виде в двух экземплярах, один экземпляр остается у Исполнителя, другой вместе со счетом, счетом-фактурой передается Заказчику.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В соответствии с действующим законодательством РФ и настоящим Договором виновная Сторона несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему Договору, а также в следующих случаях:

- за поставку продовольственных товаров и сырья ненадлежащего качества;
- за несоблюдение сроков хранения и реализации продовольственных товаров, готовой пищи, приведших к пищевым отравлениям и инфекционным заболеваниям учащихся;
- за нарушение технологии приготовления блюд, нормы выхода готовых блюд (занижение веса), обнаруженных при контроле бракеражной комиссией.

4.2. Стороны не несут ответственности, предусмотренной действующим законодательством РФ и настоящим Договором, если надлежащее исполнение условий Договора оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных обстоятельств).

4.3. Обстоятельствами непреодолимой силы являются стихийные бедствия, военные действия, иные обстоятельства, не зависящие от воли Сторон, если такие обстоятельства непосредственно влияют на исполнение обязательств по настоящему Договору и если они возникли после подписания настоящего Договора, либо Стороны не знали и не могли знать об их существовании на момент подписания настоящего Договора.

4.4. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения своих обязательств по настоящему Договору, обязана сообщить другой Стороне о наступлении и прекращении таких обстоятельств.

4.5. При наступлении для любой из Сторон обстоятельств непреодолимой силы, при которых создалась угроза неисполнения обязательств в сроки, установленные настоящим Договором, Стороны должны решить вопрос о дальнейшем ходе исполнения настоящего Договора.

5. РАССМОТРЕНИЕ СПОРОВ

5.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по настоящему Договору, решаются путем проведения переговоров.

5.2. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы путём проведения переговоров в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента возникновения, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Иркутской области. Моментом возникновения спора является дата получения претензий одной из Сторон.

6. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

6.1. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению **Сторон**, по решению Арбитражного суда Иркутской области или в связи с односторонним отказом **Стороны** от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

6.2. Заказчик вправе отказаться от исполнения договора в одностороннем внесудебном порядке в следующих случаях:

1) систематического (два и более раза) несоблюдения Исполнителем требований к качеству оказываемых услуг;

2) неоднократного нарушения Исполнителем сроков оказания услуг.

Заказчик о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора уведомляет Исполнителя по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований об уведомлении считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты направления Исполнителю уведомления Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

6.3. По требованию одной из сторон договор может быть расторгнут по решению суда:

1) при существенном нарушении договора другой стороной;

2) в иных случаях, предусмотренных гражданским законодательством Российской Федерации.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий Договор вступает в силу с «01» сентября 2024 г. и действует по «31» августа 2027 г.

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

8.1. Сторона, у которой произошло изменение наименования, местонахождения, банковских реквизитов, письменно в трехдневный срок сообщает о произошедших изменениях другой Стороне.

8.2. Все взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются действующим законодательством РФ.

8.3. Документы, переданные с использованием факсимильной связи, имеют полную юридическую силу в случае последующего предоставления оригиналов в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента получения документов, переданных по факсимильной связи.

8.4. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

- Перечень инвентаря, мебели, оборудования, находящегося на балансе у Заказчика (Приложение № 1);
- Перечень инвентаря, мебели, оборудования, предоставляемого Исполнителем (Приложение № 2).

9. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение «Ангарский
лицей №1»,
665830, Россия, Иркутская область,
г. Ангарск, 72 квартал, дом 21,
ИНН 3801010133, КПП380101001,
Отделение Иркутск р/с 40701810150043080002,
БИК 042520001, КЭФ администрации АГО
(МАОУ «Ангарский лицей №1», 30706100150)
Тел.(3955)52-71-08



Н.Н.Белоус

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель
Рузибаева Алевтина Ивановна
665855, Россия, Иркутская область, с. Одинск,
ул. Набережная, 7,
ИНН 380104426508, ОГРН 315385000056341
р/с 40802810504000007981,
БИК 045004816, Сибирский филиал ПАО
«Промсвязьбанк» г. Новосибирск,
Тел. 8964-123-4451



А.И. Рузибаева

М.П.

Перечень инвентаря, мебели, оборудования, находящегося на балансе у Заказчика.

1. Плита stillag – 25034,84 руб..
2. Холодильник Бирюса – 17066,0 руб.
3. Шкаф холодильный низкотемпературный – 47318,0 руб.
4. Водонагреватель Гродторгмаш – 11127,0 руб.
5. Диспенсер – 1800,0 руб.
6. Стеллаж для посуды - 7240,0 руб.
7. Стеллаж односторонний 2шт. – 6115,92 руб.
8. Стойка барная – 15249,0 руб.
9. Столешница барная – 7827,0 руб.
10. Столы 2 шт. – 4275,72 руб.
11. Столы круглые 12 шт. – 37990,0 руб.
12. Стол разделочный с бортом 5 шт. – 19041,75 руб.
13. Контейнер для столовых приборов – 1914,30 руб.
14. Табурет 40 шт. – 12069,60 руб.
15. Стеллаж универсальный – 7059,15 руб.
16. Мармит – 42075,0 руб.
17. Стулья 51 шт. – 44140,0 руб.
18. Тестомес – 23400,0 руб.
19. Печь хлебопекарная ХПЭ500 – 37143,0 руб.
20. Весы порционные 2шт. – 5712,06 руб.
21. Полка кухонная для разделочных досок 2 шт. – 3417,12 руб.
22. Стеллаж «Strong» 3 шт. - 24780,00

Итого: - 401795,46руб.

Перечень инвентаря, мебели, оборудования, предоставляемого Исполнителем.

1. Вытяжной шкаф -27000,0 руб.
2. Раковина моечная односекционная (с тумбой) – 7000,0 руб.
3. Раковина моечная двухсекционная (2 шт.) -27000,0 руб.
4. Раковина моечная трёхсекционная – 18000,0 руб.
5. Витрина холодильная «Оптима-н» (t 12...-5) – 10000,0 руб.
6. Весы электронные CAS (2 шт.) – 15000,0 руб.
7. Лампа бактерицидная ОБН-35 УХЛ 4.2 «Азов» - 2500,0 руб.
8. Чайник-термос – 1000,0 руб.
9. Холодильник бытовой «Бирюса» - 25000,0 руб.
10. Морозильная камера «Indesit» - 25000,0 руб.
11. Микроволновая печь MMW-2004 – 3000,0 руб.

Итого: - 160 500,0 руб.

АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Ангарский лицей №1»,
665830, Россия, Иркутская область,
г. Ангарск, 72 квартал, дом 21,
ИНН 3801010133, КПП380101001,
Отделение Иркутск р/с 40701810150043080002,
БИК 042520001, КЭФ администрации АГО
(МАОУ «Ангарский лицей №1», 30706100150)
Тел.(3955)52-71-08



Н.Н.Белоус

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель
Рузибаева Алевтина Ивановна
665855, Россия, Иркутская область, с. Одинск, ул.
Набережная, 7,
ИНН 380104426508, ОГРН 315385000056341
р/с 40802810504000007981, БИК 045004816,
Сибирский филиал ПАО «Промсвязьбанк» г.
Новосибирск, Тел. 8964-123-4451



М.П.