

ДОГОВОР СУБПОДРЯДА № СП-2024/5

г. Екатеринбург

«16» 09 2024 г.

Общество с ограниченной ответственностью Столовая № 41, именуемое в дальнейшем «Подрядчик», в лице исполняющего обязанности директора Макарова Евгения Александровича, действующего на основании Устава и приказа от 17.07.2024 г. № 61-ок, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Комфорт», именуемый в дальнейшем «Субподрядчик», в лице директора Волкова Владимира Андреевича, действующего на основании Устава с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является предоставление услуг по организации питания учеников МАОУ СОШ № 71.

Место оказания услуг: 620007 г. Екатеринбург, ул. Новая, 3

Настоящий договор действует во исполнение Договора № ЗПЗ111987-71 от 25.12.2023 г, заключенного между Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением средняя общеобразовательная школа № 71 (далее – Заказчик) и Общество с ограниченной ответственностью Столовая № 41 (далее – Подрядчик).

1.2. Субподрядчик обязуется выполнить работы по настоящему договору в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Подрядчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.3. Субподрядчик обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ) и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика.

1.4. Субподрядчик оказывает услуги в соответствии с разработанным им и согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся, согласно условиям настоящего договора.

1.5. Услуги, которые должны быть оказаны в соответствии с условиями договора, их объем и цена указаны в расчете цены договора (Приложение № 1), который прилагается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью.

2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет 8 096 788 (Восемь миллионов девяносто шесть тысяч семьсот восемьдесят восемь) рублей 50 коп.

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на 1 обучающегося с учетом применения Субподрядчиком величины торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции или наценкой установленной РЭК свердловской области для Подрядчика;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров или наценкой установленной РЭК свердловской области для Подрядчика.

2.3. Оплата производится Подрядчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней в рублях в безналичной форме после подписания Акта оказанных услуг и предоставления счета, в течение 4 (четырёх) рабочих дней с момента получения Подрядчиком денежных средств от Заказчика.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ПОДРЯДЧИКА

3.1. Подрядчик обязуется:

3.1.1. Обеспечить своевременный обмен данными с Заказчиком для формирования сверки по фактически оказанным Субподрядчиком услугам.

3.1.2. Обеспечить приемку оказанных Субподрядчиком услуг в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Субподрядчику средств за оказываемые услуги по организации питания обучающихся в порядке, размерах и в сроки, установленные настоящим договором.

3.2. Подрядчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно – хозяйственную деятельность Субподрядчика.

4. ОБЯЗАННОСТИ СУБПОДРЯДЧИКА

4.1. Субподрядчик обязуется:

4.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также 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.

4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору).

- предусматривающего использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья.

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур;
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество йода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки;

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания;
- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 2 к настоящему договору). 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 (приложение № 2 к настоящему договору).

4.3. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.4. Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

4.5. При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

4.6. Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

4.7. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПиН 2.3.2.1078-01.

4.8. Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

4.9. Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

4.10. Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

4.11. Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

4.12. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном).

4.13. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

4.14. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

4.15. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 71 силами своих работников и за счет собственных средств.

4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 71 силами своих работников и за счет собственных средств.

4.17. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

7. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 31.12.2024г. В части расчетов – до полного исполнения обязательств.

7.2. Сроки оказания услуг: с «16» 09 2024 г. по «31» 12 2024 г.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Споры и разногласия, возникающие из настоящего договора, регулируются путем переговоров между сторонами. Претензионный порядок обязателен, срок рассмотрения претензии - 10 рабочих дней с момента ее получения стороной.

8.2. При не достижении согласия споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Свердловской области.

8.3. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются действующим законодательством.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой стороны.

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

10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Подрядчик

ООО Столовая № 41

Адрес места нахождения: 620141, г. Екатеринбург,
ул. Пехотинцев, 5.

Телефон: +7 (343) 324-27-43

Платежные реквизиты:

ИНН: 6678134852, КПП: 667801001

ОГРН: 1246600002175

р/с 40702810110010443809

к/с 30101810500000000904

в ПАО «Контур.Банк»

БИК 046577904

и.о. директора ООО Столовая № 41



Субподрядчик

Общество с ограниченной ответственностью
«Комфорт»

ИНН 6673241522 КПП 667101001

ОКПО 92893141

ОГРН 1116673009760

ОКАТО 65401380000

Юр. адрес 620146, Свердловская обл., г.
Екатеринбург, проезд Решетникова, 22 офис ПЗ09

Факт. адрес 620146, Свердловская область,
Решетникова 22а, офис ПЗ09

Банковские реквизиты Банк ПАО КБ «УБРиР»

р/с 40702810162160012402

к/с 30101810900000000795

БИК 046577795

ИНН 667013102896

+7 (343) 379 08 30 доб. 201

Директор ООО «Комфорт»

