

**ДОГОВОР № ГОЛ 2025/7/3
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В ЛАГЕРЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ**

г. Екатеринбург

«17» апреля 2025 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение - средняя образовательная школа № 7, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Константиновой Елены Михайловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания», в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. «Заказчик» и «Исполнитель» обязуются совместно обеспечить питанием детей в лагере с дневным пребыванием на базе МАОУ - СОШ № 7:

- с «28» мая 2025 года по «19» июня 2025 года в количестве 100 человек.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1).

1.3. Исполнитель обязуется оказать услуги по адресу: Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, д. 100а.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. «Заказчик» обязуется:

2.1.1. Организовать совместно с «Исполнителем» полноценное сбалансированное двухразовое питание детей в лагере с дневным пребыванием в соответствии с "Методическими рекомендациями по организации общественного питания" и другими действующими нормативными документами.

2.1.2. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей в лагерях с дневным пребыванием, проведению учета и расчетов за питание с «Исполнителем».

2.1.3. Утверждать совместно с «Исполнителем» режим (график) питания детей в лагерях с дневным пребыванием. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за два дня.

2.1.4. Предоставить Исполнителю помещения пищеблоков и столовой на основании заключенного договора безвозмездного пользования помещений пищеблоков между Исполнителем и Заказчиком.

2.2. «Исполнитель» обязуется:

2.2.1. Организовать двухразовое питание в соответствии со следующими требованиями:

- обеспечить «Заказчика» готовыми блюдами;
- обеспечить в лаборатории технологический контроль за безопасностью и качеством закупаемого продовольственного сырья и выпускаемой продукции.

2.2.2. Своевременно снабжать школьную столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным и утвержденным меню, согласно графика завоза. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

2.2.3. Обеспечивать строгое соблюдение требований, установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества.

2.2.4. Обеспечивать школьную столовую кухонным инвентарем, санитарной спецодждой.

2.2.5. Обеспечивать школьную столовую моющими и дезинфицирующими средствами.

2.2.6. Оплачивать и следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

2.2.7. Укомплектовать предприятия общественного питания при учебных заведениях квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания учащихся, организовывать повышение их квалификации.

2.2.8. Разработать и согласовать рацион питания (двухнедельное меню) с руководителем «Заказчика».

2.2.9. Обеспечивать совместно с «Заказчиком»:

- периодический контроль за качеством пищи;
- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТов и ТУ.

2.2.10. Заключать договоры с автотранспортными предприятиями на доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья от базовых столовых к предприятиям питания при учебных заведениях.

2.2.11. Исполнять условия, изложенные в техническом задании (приложение №1 к договору).

3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ

3.1. Общая сумма по договору составляет: 407 385 (Четыреста семь тысяч триста восемьдесят пять) рублей 00 копеек.

3.2. Цена услуг по настоящему договору является неизменной на весь период действия договора. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе уменьшить первоначальную цену договора без изменения объема услуг.

3.3. Расчеты Заказчиком за оказываемые услуги производятся в пределах лимитов бюджетных средств, выделенных на организацию питания детей города Екатеринбурга в условиях лагеря дневного пребывания.

3.4. Оплата оказанных Исполнителем услуг производится по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, в следующем порядке: безналичный расчет, аванс не предусмотрен, оплата услуг производится в течение 30 дней с момента подписания акта сдачи-приемки услуг и счета и /или счетов-фактур, оформленных надлежащим образом, на основании подписанного обеими сторонами акта сдачи-приемки части услуг и счета и /или счета-фактуры на оплату стоимости оказанных услуг. Датой исполнения Заказчиком обязательств по оплате является дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

3.5. По окончании смены «Заказчик» и «Исполнитель» проводят сверку правильности расчетов за питание.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств настоящего Договора виновная сторона обязана возместить другой стороне материальный ущерб на основании действующего законодательства.

4.2. «Исполнитель» несет ответственность перед «Заказчиком» за качество реализуемой продукции в соответствии с Законом "О защите прав потребителей".

4.3. Разногласия сторон по условиям настоящего Договора и споры, возникающие при исполнении его, рассматриваются в установленном законом порядке.

4.4. «Исполнитель» несет ответственность за кражи и хищения товарно-материальных ценностей, произошедших в рабочее время пищеблока.

4.5. «Заказчик» несет ответственность за сохранность имущества пищеблока в нерабочее время при условиях:

- по окончании рабочего дня пищеблока помещение школьной столовой, а также холодильное оборудование и складские помещения опечатываются ответственным лицом пищеблока, и ключ сдается ответственному лицу;
- сумма ущерба определяется совместной инвентаризационной комиссией.

5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

5.1. Настоящий Договор считается заключенным с момента подписания до полного исполнения обязательств Сторонами друг перед другом.

5.2. Дополнения и изменения в настоящий Договор вносятся по согласованию сторон в письменном виде.

5.3. Настоящий Договор составлен в двух идентичных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА СТОРОН

Заказчик: МАОУ – СОШ № 7 Юридический адрес: 620100, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, 100а Фактический адрес: 620100, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева 100а. ИНН 6662080841/КПП 668501001 л/с 29062000013 р/с 03234643657010006200 БИК 016577551 УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург ОКПО 45583973 кор/сч 40102810645370000054 email: soch7@eduekb.ru тел. (343) 261-65-51, 261-65-50	Исполнитель: ООО «Азбука питания» Юридический адрес: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403 Почтовый адрес: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403 Телефон: 8 (343) 380-00-19 Электронная почта: AzPitan@yandex.ru ИНН 6671048749 КПП 668501001 ОГРН участника 1169658081042 ФИЛИАЛ "ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" р. сч. 40702810938030021542 кор. сч. 30101810100000000964 БИК 044525976
Подписи Сторон:	
Заказчик: МАОУ – СОШ № 7 Директор _____ М.П. _____ /Константинова Е.М.	Исполнитель: ООО «Азбука питания» Директор _____ М.П. _____ Широканова Е.А.



Приложение № 1
к Договору № ГОЛ 2025/7/3
по организации питания детей
в лагерях с дневным пребыванием
от «17» апреля 2025 г.

Техническое задание
к договору по организации питания детей в лагерях с дневным пребыванием

Исполнитель при исполнении договора № ГОЛ 2025/7/3 от «17» апреля 2025 года по организации питания детей с дневным пребыванием обязан:

1. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников лагеря дневного пребывания в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания.

2. Стоимость питания в день на 1 человека должна составлять 271 (Двести семьдесят один) рубль 59 копеек.

3. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1
- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036) (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.)
- Постановлению Правительства Свердловской области от 5 марта 2014 г. N 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049 – 13 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2010 г. № 45).
- Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01".
- Санитарные правила "Организация детского питания". СанПиН 2.3.2.1940-05".
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
- СанПиН 2.4.2. 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями, введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
 - Методические Указания (МУ) 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции.
 - МУ 3.1.1.2969-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции.
 - ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с 1 июля 2012 года);
 - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с 1 июля 2013 года);
 - ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с 1 июля 2013 года);
 - ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей
 - ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию.
 - ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
 - Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»
 - Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»
 - ГОСТ Р 50763-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Дата введения 01.01.2009г.
 - Закон № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
 - Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
 - Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 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".
4. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.
5. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком, примерное недельное меню, обеспечивающее физиологические потребности детей разного возраста в основных пищевых веществах и энергии, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме.
6. Согласовывать с руководителями образовательных учреждений, на базе которых организовано питание воспитанников лагеря, режим (график) питания отрядов лагеря и режим работы столовой с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня воспитанников. Раздача готовой пищи должна производиться не позднее 2-х часов после ее приготовления.
7. Предупреждать заказчика и образовательное учреждение о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.
8. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока 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 столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств.

9. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов; – обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

10. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области и МО «город Екатеринбург».

Предоставлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие величину торговой наценки.

11. Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему договору);

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

12. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

13. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом помещения; материально-техническое оборудование, размещенное в помещениях пищеблока.

14. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания детей, экономное потребление энергоресурсов.

15. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору безвозмездного пользования, заключенного в соответствии с условиями настоящего договора, за счет собственных средств. В случае пользования лифтами образовательных учреждений работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему договору, Исполнитель обязуется организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту лифтов, принадлежащих образовательным учреждениям, за счет собственных средств, путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ, а также нести расходы, связанные с эксплуатацией лифтов Исполнителем.

16. Руководствоваться условиями договора безвозмездного пользования столовой на срок оказания услуг организации питания.

17. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоках.

18. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также

канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя.

19. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале гимназии перед началом приема пищи воспитанниками лагеря силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

20. Обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале гимназии после приема пищи воспитанниками лагеря силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

21. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя.

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

23. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготавливаемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять руководителю образовательного учреждения по его требованию.

24. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой ТО ТУ Роспотребнадзор.

25. Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

26. Выполнять витаминизацию третьих блюд под контролем медицинского работника образовательного учреждения.

27. Оплачивать расходы за разработку технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания.

28. Назначить ответственные лица в каждом образовательном учреждении, на базе которого осуществляется питание воспитанников лагеря, для взаимодействия с руководителями отрядов и начальником лагеря в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить муниципальному заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно, ФИО, контактный телефон или домашний адрес.

29. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 лет, и работникам по их требованию.

30. В наглядной и доступной форме довести до сведения воспитанников и работников лагеря необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

31. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Екатеринбург.

Заказчик
МАОУ СОШ № 7

Константинова Е.М.

Исполнитель
ООО «Азбука питания»

Ишироканова Е.А.

Приложение № 2
к Договору № ГОЛ 2025/7/3
по организации питания детей
в лагерях с дневным пребыванием
от «17» апреля 2025 г.

Техническое задание на оказание услуг

«Количество и стоимость оказываемых услуг в городских лагерях с дневным
пребыванием при МАОУ - СОШ № 7»

Категория питающихся	Срок (период) оказания услуг	Стоимость питания в день на 1 человека, руб.	Количество питающихся в день	Количество дней	Количество чел. дней
Дети, получающие 2-х разовое питание	28.05.2025-19.06.2025	271,59	100	15	1500
Итого сумма контракта:		407 385,00			

Заказчик: МАОУ – СОШ № 7 Юридический адрес: 620100, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, 100а Фактический адрес: 620100, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева 100а. ИНН6662080841/КПП 668501001 л/с 29062000013 р/с 03234643657010006200 БИК 016577551 УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург ОКПО 45583973 кор/сч 40102810645370000054 email: soch7@eduekb.ru тел. (343) 261-65-51, 261-65-50		Исполнитель: ООО «Азбука питания» Юридический адрес: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403 Почтовый адрес: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403 Телефон: 8 (343) 380-00-19 Электронная почта: AzPitan@yandex.ru ИНН 6671048749 КПП 668501001 ОГРН участника 1169658081042 ФИЛИАЛ "ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" р. сч. 40702810938030021542 кор. сч. 30101810100000000964 БИК 044525976	
Подписи Сторон:			
Заказчик: МАОУ – СОШ № 7 Директор М.П.		Исполнитель: ООО «Азбука питания» Директор М.П.	
(Константинова Е.М.)		(Нироканова Е.А.)	

