

# ДОГОВОРА

## ДОГОВОР № 27

на Аутсорсинг питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Сольцы»

г. Сольцы «20» января 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Сольцы» именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивановой Натальи Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Новплан», именуемый (ое) в дальнейшем «Организатор питания», в лице Хайдиной Татьяны Викторовны, действующего на основании \_Устава, с другой стороны, (вместе далее именуемые «Стороны»), на основании результатов проведения открытого запроса предложений в электронной форме (Протокол комиссии от 17.01.2025 г. №1), размещенный в единой информационной системе [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru) заключили настоящий Договор (далее – Договор) о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора

1.1. Организатор питания обязуется оказать услуги по аутсорсингу питания (далее - Услуга) по адресам: Российская Федерация,

175040, Новгородская обл., г. Сольцы, Советский пр. д. 78

175045, Новгородская обл., Солецкий район, д. Выбити ,ул. Центральная, д.145,

а Заказчик обязуется обеспечить приемку оказанных услуг и обеспечить их оплату.

1.2. Оказание услуг по организации питания осуществляются качественно, своевременно, удовлетворять требованиям законодательства Российской Федерации о нормах и стандартах. Выполнение, качество и результат работ должны соответствовать требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального законодательства, ГОСТов, СНИП, технических условий, правил пожарной безопасности, требованиям охраны труда, техническими регламентами, действующими нормами и правилами и другими нормативными документами, установленные законодательством РФ, а также требованиями органов государственного надзора, в соответствии с Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 6 до 18 лет образовательных учреждений, указанным в Приложении № 2 к договору и в соответствии с Техническим заданием (Приложении № 4 к настоящему договору).

1.3. Завтраки и обеды предоставляются для обучающихся образовательного учреждения общего образования.

1.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком (Приложение № 3 к договору), утверждаемым Заказчиком.

### 2. Гарантии качества

2.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличие сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с российским законодательством.

2.2. Качество продукции, должно соответствовать требованиям ГОСТов и СанПиН:

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

– СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08);

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и

изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23); – СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4).

2.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

### **3. Стоимость и порядок расчетов по Договору**

3.1. Стоимость услуг, оказываемых «*Организатором питания*» по настоящему Договору составляет 438470 (четыреста тридцать восемь тысяч четыреста семьдесят рублей) 16 коп., с учетом НДС / без учета НДС в размере \_\_\_\_ (\_\_\_\_ рублей) \_\_ коп.

3.2. Цена договора включает в себя стоимость продуктов питания, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, накладных расходов и других обязательных платежей, а также все прочие расходы, необходимые для выполнения Организатором питания обязательств по Договору.

3.3. Все издержки и затраты, связанные с исполнением своих обязательств по договору, Организатор питания несет за свой счет.

3.4. Затраты не включенные участником в стоимость договора не подлежат оплате со стороны Заказчика.

3.5. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

3.6. Стоимость оказанных Организатором питания услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.

3.7. Расчеты с Организатором питания производятся с расчётного счета Заказчика по безналичному расчету в течение 10 (десяти) банковских дней, со дня поступления средств на расчетный счет МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Сольцы», на основании выставленных счетов, счетов-фактур (*кроме организаций, находящихся на упрощенной системе налогообложения*) и подписанных сторонами актов оказанных услуг

3.8. Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Организатором питания.

3.9. Авансовые платежи Договором предусмотрены.

3.10. Предоставление сводных документов для сверки Заказчику является обязанностью Организатора питания.

3.11. В случае не предоставления и/или несвоевременного предоставления Организатором питания счета, а также в случае его ненадлежащего оформления Заказчик не несёт ответственности за просрочку обязательств по оплате.

3.12. Объем товаров (работ, услуг) может быть изменен по инициативе Заказчика и по согласованию с Организатором питания не более чем на 50 (пятьдесят) % в случае выявления потребности в дополнительном объеме товара (работ, услуг), сверх предусмотренного договором, или при прекращении потребности в части товара (работ, услуг), но связанных с такими товарами (работами, услугами), при этом изменение цены договора должно быть пропорционально росту объема товаров (работ, услуг), но с учетом роста цен, который не может превышать 50 % от первоначальной цены договора.

### **4. Права и обязанности Сторон**

#### **4.1. Организатор питания обязуется:**

4.1.1. Осуществлять услуги по организации питания в соответствии с количеством -дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (Приложение № 1 к настоящему договору) и в соответствие с Меню.

Блюда из согласованного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 6 до 18

#### **4.1.Организатор питания обязуется:**

4.1.1. Осуществлять услуги по организации питания в соответствии с количеством -дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (Приложение № 1 к настоящему договору) и в соответствие с Меню.

Блюда из согласованного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в «Ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 до 18 лет образовательных учреждений» (далее – Перечень).

4.1.2. В течение 3 рабочих дней с момента заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

4.1.3. Организовать в течение срока действия настоящего договора приготовление горячего питания непосредственно в пищеблоке Заказчика в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.

4.1.4. На основании рациона питания организатором питания, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, разрабатывается примерное меню, которое согласовывается с руководителем образовательного учреждения и Управлением Роспотребнадзора.

4.1.5. Обеспечить хранение продуктов питания в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.1.6. Обеспечить гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля.

4.1.7. Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам.

4.1.8. Укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение, а так же следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

4.1.9. Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

4.1.10. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, переработки, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи без сопроводительных документов.

4.1.11. Производить контроль за утилизацией образовавшихся твердых пищевых и других отходов.

4.1.12. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, тремя комплектами сменной униформы, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет.

4.1.13. Обеспечить косметический ремонт данных помещений за свой счет.

4.1.14. Обеспечить установку технологического кухонного оборудования за счет поставщика, включая посудомоечные машины.

4.1.15. Производить за свой счет ремонт технологического оборудования.

4.1.16. Использовать собственный специализированный транспорт для поставки продуктов.

4.1.17. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений

столовой пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования и инвентаря.

4.1.19. Осуществлять закупку и доставку продовольственных продуктов и сырья для приготовления блюд своими силами;

4.1.20. Производить с поварами столовых кулинарные советы по технологии приготовления пищи, инструктажи по технике безопасности.

4.1.21. В случае засорения канализационной системы столовой, прочистку производить за свой счет.

4.1.22. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

4.1.23. Сервировать столы и убирать со столов.

4.1.24. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений столовой учреждения, пищеблока, буфетных в дошкольных группах, оборудования, инвентаря, посуды и отвечать перед надзорными органами за ненадлежащие их санитарное состояние.

4.1.25. Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

4.1.26. Заводить на каждое блюдо технологическую карту, для детей разного возраста, и соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд (должно быть полное соответствие технологическим картам и утвержденному «Меню»);

4.1.27. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

4.1.28. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.29. Проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (проводится 1 раз в десять дней).

4.1.30. Подсчитывать энергетическую ценность полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должен проводить ежемесячно.

4.1.31. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже и вести соответствующую документацию.

4.1.32. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания детей, представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой окончном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения для продуктов в натуральном и переработанном виде. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков реализации.

4.1.33. Укомплектовать пищеблок Заказчика необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение.

4.1.34. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи без сопроводительных документов.

4.1.35. Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами за свой счет.

4.1.36. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовой пищеблока и помещения для приема пищи, оборудования и инвентаря.

4.1.37. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца, следующего за отчетным проводить сверку расчетов с МАОУ «СОШ №1 г. Сольцы»

4.1.38. В течение 30 дней с даты вступления настоящего договора в силу, а также в случае досрочного расторжения договора, либо по истечении срока действия договора провести инвентаризацию оборудования столовой совместно с Заказчиком.

4.1.39. Обеспечить своевременный вынос с пищеблоков Заказчика отходов производства.

4.1.40. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.1.48. Оплачивать штрафы Роспотребнадзора за нарушения санитарных норм организатором питания, за нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, за несоблюдение СанПиН при изготовлении и реализации продуктов питания.

4.1.50. Обеспечивать прием пищи детей по адресам:

175040, Новгородская область, Солецкий район, г. Сольцы, Советский пр, д.78 (школьная столовая)
175045, Новгородская область, Солецкий район, д. Выбити, ул. Центральная, д.145 (школьная столовая)

#### 4.2. Заказчик обязуется:

4.2.1. Обеспечить Организатора питания помещениями пищеблока отвечающими необходимым санитарно- гигиеническим требованиям, для приготовления и хранения пищи у Заказчика, а так же горячей и холодной водой, отоплением, электроэнергией .

№ п/п	Адрес	Площадь помещений пищеблока
1	175040, Новгородская область, Солецкий район, г. Сольцы, Советский пр, д.78 (школьная столовая)	
2	175045, Новгородская область, Солецкий район, д. Выбити, ул. Центральная, д.145 (школьная столовая)	

4.2.2. Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.2.3. Своевременно предоставлять Организатору питания заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 10.00 и уточнять ее не позднее 9.00 в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.

4.2.4. В порядке и на условиях настоящего договора оплатить оказанные Организатором питания услуги по организации питания.

4.2.5. Ежемесячно подписывать с Организатором питания акт оказанных услуг.

4.2.6. Осуществлять контроль за качеством оказанных услуг Организатором питания, в том числе проводить в установленном порядке экспертизу. Производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

4.2.7. Ежемесячно, не позднее 05-го числа месяца следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Организатором питания.

4.2.8. Гарантировать контроль качества питания со стороны общественного контроля родителей обучающихся.

4.2.9. Согласовывать с руководителем образовательного учреждения и Управлением Роспотребнадзора, разрабатываемое примерное меню Организатором питания.

4.2.10. Предоставить помещение для хранения овощей без взимания платы.

4.2.11. Обеспечивать охрану товарно-материальных ценностей наравне с охраной школьного имущества.

4.2.12. Обеспечить контроль за соблюдением утвержденного 10-ти дневного меню.

4.2.13. Организовать во время перемен дежурство преподавателей и дежурного класса.

4.2.14. Обеспечить условия для соблюдения правил личной гигиены учащихся и работников школы.

#### 4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. В установленном порядке проводить экспертизу качества приготовляемой пищи;  
4.3.2. В любой момент осуществлять контроль за соблюдением Организатором питания условий настоящего договора, условий хранения продуктов питания и приготовления пищи с привлечением уполномоченных органов.

#### **4.4. Организатор питания вправе:**

4.4.1. Требовать своевременной оплаты за оказанные услуги в соответствии с разделом 2 настоящего Договора.

4.4.2. Приостановить деятельность по оказываемым услугам до полного погашения задолженности Заказчиком.

### **5. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

5.1. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента предоставления Организатором питания акта оказанных услуг Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг на соответствие требованиям, установленным в договоре и оформляет результаты такой приемки.

5.2. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, объему, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта оказанных услуг.

5.3. По окончании очередного календарного месяца (до 5 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц.

5.4. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

5.5. При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг.

5.6. Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания акта оказанных услуг Заказчиком.

### **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, по объективным причинам и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнения Договора, срок выполнения обязательств по Договору отодвигается на период действия этих обстоятельств, но не более чем на два месяца.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по договору вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 1 (одного) рабочего дня с момента их наступления в письменной форме извещают другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступление указанных обстоятельств.

6.3. Доказательством наличие обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство органов государственной власти РФ.

6.4. Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение предусмотренных Договором обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

### **7. Срок действия Договора и его прекращение**

#### **7.1. Сроки (периоды) оказания услуг:**

*Дата начала оказания услуг:* с 9.01.2025г

*Дата окончания оказания услуг:* не позднее 24.01.2025г.

7.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента исполнения сторонами своих обязательств и урегулирования всех расчетов между Заказчиком и Организатором питания.

7.3. Истечение срока действия Договора не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия Договора, а также от ответственности за его нарушение.

7.4. В случае нарушения организатором питания требований, установленных в Приложении № 4 к договору, на основе которого был заключен договор, Заказчик имеет право расторгнуть договор в одностороннем порядке.

7.5. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае

одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

7.6. О расторжении договора Заказчик уведомляет Организатора питания в течение 5 (пяти) календарных дней.

7.7. Соглашение о расторжении Договора заключается в письменной форме и подписывается уполномоченными представителями Сторон.

7.8. Договор, может быть, расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком, в случае, если Организатор питания оказал некачественно услуги.

7.9. Договор, может быть, расторгнут любой из сторон в одностороннем порядке при условии письменного уведомления об этом другой стороны не позднее, чем за 10 (десять) дней до предполагаемой даты расторжения договора.

## **8. Ответственность сторон**

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.2. В случае просрочки исполнения Организатором питания обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается Договором в размере 1% от суммы Договора за каждый день просрочки. Организатор питания освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

8.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, другая сторона вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8.4. В случае если ненадлежащее хранение продуктов питания привело к порче продуктов, Организатор питания обязуется возместить все понесенные Заказчиком убытки.

8.5. В случае утраты и/или порчи переданного Организатору питания оборудования, находящегося у Заказчика, Организатор питания обязуется заменить такое оборудование на аналогичное, соответствующее представленному Заказчику.

8.6. Организатор питания несет ответственность за качество приготовленной пищи в соответствии технологией приготовления. За нарушение санитарных и технологических режимов, приведшее к приготовлению некачественной пищи Организатор питания обязуется возместить причиненные убытки. Кроме того, Организатор питания обязуется возместить в полном объеме вред, причиненный жизни и/или здоровью вследствие недостатков приготовленной пищи, а также недостатков оказываемых услуг в рамках организации питания по настоящему договору, в части их качества и безопасности.

8.7. В случае если употребление приготовленной Организатором питания пищи привело к возникновению заболевания, отравления или смерти человека, должностные лица Организатора питания могут быть привлечены в установленном порядке к уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.8. Организатор питания обязуется оплачивать штрафы Роспотребнадзора за нарушения санитарных норм организатором питания, за нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, за несоблюдение СанПиН при изготовлении и реализации продуктов питания.

## **9. Порядок урегулирования споров**

9.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней, с даты ее получения.

9.3. К отношениям Сторон по настоящему Договору и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

9.4. При не урегулировании Сторонами в досудебном порядке (невозможности разрешения спора по соглашению Сторон) спор передается на разрешение в Арбитражном суде Новгородской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 10. Прочие условия

10.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

10.2. Организатор питания не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору полностью или частично другому лицу без предварительного письменного согласия Заказчика.

10.3. Организатор питания несет ответственность по настоящему Договору за действия привлекаемых им к его исполнению субпоставщиков, субподрядчиков и иных лиц, как за свои собственные.

10.4. Организатор питания представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

10.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

10.6. При реорганизации организатора питания (Участника преобразования) права и обязательства по данному договору распространяются на его правопреемника. После завершения процесса реорганизации организатор питания (Участник преобразования) передает все права и обязанности Правопреемнику, независимо от того, были ли отражены эти права и обязанности в передаточном акте.

10.7. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

10.8. Настоящий Договор составлен на русском языке в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу. Один экземпляр Договора находится у организатора питания, второй экземпляр Договора находится у Заказчика.

10.9. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются:

Приложение № 1 – Расчет стоимости;

Приложение № 2 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 1 до 18 лет образовательных учреждений;

Приложение № 3 – График отпуска питания;

Приложение № 4 – Техническое задание;

Приложение № 5 – Акт об исполнении обязательств Сторонами по договору.

## 11. Адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

**Заказчик:** МАОУ «СОШ №1 г. Сольцы»

Адрес: 175040, Новгородская обл., Солецкий район, г. Сольцы, Советский пр, д.78

Тел./факс: 8(816) 55 30475

ИНН: 5315001416

КПП: 531501001

**Организатор питания:** ООО «Новплан»

Адрес: 173020, г. Великий Новгород, ул. Державина, д.11, кв.30

Тел./факс: +79116457198

Эл. почта: novplan@mail.ru

ИНН: 5321182658

КПП: 532101001



Рас.счет: 40701810340301008015  
Банк: отделение Новгород  
г. Великий Новгород  
БИК: 044959001  
Корр. счет: 30506Ч91070  
E-mail:solcischool1@mail.ru

**Заказчик:** директор МАОУ "СОШ № 1  
г. Сольцы»

\_\_\_\_\_ / Н.Г. Иванова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

ОГРН: 1165321053644  
БИК: 044959698  
Реквизиты банка: в Отделении №8629  
Сбербанка России в г.Великий Новгород  
р/сч: 40702810543000001284  
к/сч: 30101810100000000698  
ОКПО:02575963  
ОКТМО: 49701000001  
ОКАТО: 49401000000  
ОКОПФ: 12300  
Дата регистрации организации в ФНС  
19.05.2016 г.  
**Организатор питания:** Генеральный директор  
ООО «Новплан»

\_\_\_\_\_ /Т.В.Хайдина/  
М.П.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях» с учетом специфики и особенностей организации питания детей от 7 до 18 лет образовательных учреждений**

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
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	220+	220+	165	165
Овощи, свежие, зелень	350	400	280++	320++
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185++	185++
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	65 (80)	71,5 (88)	59	65
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	32 (41)	45 (58)	28	40
Рыба-филе	42	60	39,5	56
Колбасные изделия	10	15	9,8	14,7
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	40	50	40	50
Сыр	8	12	7,5	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	0.6шт.	0.6шт.	24	24
Сахар +++	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

**Рекомендуемые суточные наборы пищевых продуктов, в том числе для приготовления блюд и напитков, для школьников**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	брутто г, мл,		нетто г, мл,	
	1 - 3 лет	3 - 7 лет	1 - 3 лет	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5,0 %	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15,0 %	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75,0	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24

Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
<i>Химсостав (без учета т/о)</i>				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

**Заказчик:** директор МАОУ "СОШ № 1  
г. Сольцы)"

\_\_\_\_\_/Н.Г. Иванова /

**Организатор питания:** Генеральный директор  
ООО «Новплан»

\_\_\_\_\_/Т.В.Хайдина/  
М.П.  
« » 2024 г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

## График отпуски питания

### *График отпуски питания для детей школьного возраста по договору:*

1. Первый завтрак предоставляется детям с 9.00-10.00 часов.
2. Обеды предоставляются с 11.00-14.00 часов.

**Заказчик:** директор МАОУ "СОШ № 1  
г. Солыцы"

\_\_\_\_\_/Н. Г. Иванова /

**Организатор питания:** Генеральный директор  
ООО «Новплан»

\_\_\_\_\_/Т.В.Хайдина/  
М.П.  
« » 2024 г.

**А К Т**  
**об исполнении обязательств Сторонами по договору**

на \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ года № \_\_\_\_\_

г. Сольцы

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Сольцы» (МАОУ "СОШ №1 г. Сольцы"), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивановой Натальи Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемый (ое) в дальнейшем «Организатор питания», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Организатор питания в полном объеме выполнил обязательства по \_\_\_\_\_ в соответствии со сроком, предусмотренным в договоре в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. на общую сумму \_\_\_\_\_ руб. (прописью).
2. Заказчик обязанность по оплате в соответствии с договором выполнил в полном объеме и в надлежащие сроки.
3. Стороны финансовых, имущественных и иных претензий друг к другу не имеют.

**Заказчик:** директор  
МАОУ "СОШ № 1 г. Сольцы»

\_\_\_\_\_/Н.Г. Иванова/

**Организатор питания:** Генеральный директор  
ООО «Новплан»

\_\_\_\_\_/Т.В.Хайдина/

М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

## Информация об электронных подписях

Дата подписания	21.01.2025 09:57:52
Владелец	ООО "НОВПЛАН"
Подписант	ХАЙДИНА ТАТЬЯНА ВИКТОРОВНА
Выдан	CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152
Срок действия	с 20.02.2024 по 20.05.2025
Отпечаток	6BE7F70970E0C5CD44EC81C06240B8DA9A12C340

Дата подписания	21.01.2025 10:16:36
Владелец	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 Г. СОЛЬЦЫ"
Подписант	Иванова Наталья Геннадьевна
Выдан	CN=Федеральное казначейство, O=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 30.07.2024 по 23.10.2025
Отпечаток	A277BF4110D06C4B38AE3D9F09DD9D48DF93E6B0