

Договор № 216/23
об организации питания обучающихся

п.г.т.Безенчук

«2» августа 2023

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Владимировка м.р. Хворостянский Самарской области (далее по тексту ГБОУ СОШ с. Владимировка), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Савкиной Елены Александровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Орфей», именуемый в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Грошевой Людмилы Алексеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания (далее - работы) в соответствии с требованием (СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 3.1/2.4.3.598/20).

1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи (завтрак, обед) силами и средствами Исполнителя в помещении школьной столовой Заказчика.

2. Права и обязанности сторон

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1. Приготовление пищи осуществлять на пищеблоке Заказчика.

2.1.2. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.1.3. Доставку пищевых продуктов осуществлять специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.3 972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утверждённым Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

2.1.4. Исполнитель обязан иметь на пищеблоке соответствующие документы (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

2.1.6. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

2.1.7. Соблюдать примерное 10-дневное меню . В исключительных

случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

2.1.8. Не допускать использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий установленных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания.

2.1.9. Обеспечивать пищеблок Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами, средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток (СанПиН 3.1/2.4.3598-20).

2.1.10. Соблюдать технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.11. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.12. Выполнять программу производственного контроля не менее 1 раза в полугодие.

2.1.13. Приобретать посуду.

2.1.14. Осуществлять централизованный вывоз пищевых отходов.

2.1.15. Осуществлять производственный процесс на основании принципов ХАССП и предоставить Заказчику в течении 3-х дней после заключения контракта разработанную и внедренную Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП;

2.1.16. Проводить лабораторные обследования работников пищеблоков образовательных организаций на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии после каждого каникула.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. По просьбе Заказчика организовать на базе пищеблока Заказчика работу школьного буфета, придерживаясь при этом Методических рекомендаций ФС по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека от 24.08.07 г. №0100/8606-07-34 и рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся (СанПиН 2.4.5.2409-08), и согласованного с Заказчиком и с Управлением ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области.

2.2.2. Допускать в случае непредвиденных обстоятельств по согласованию с Заказчиком корректировку ежедневного меню с заменой блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

2.3. «Заказчик» обязуется:

2.3.1. Безвозмездно предоставить для работы Исполнителю кухонное оборудование, холодильное оборудование, производственные, хозяйственные, подсобные и другие помещения, системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, электроснабжение и отопления находящегося в безвозмездном пользовании, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами по соответствующему передаточному Акту. Производить ремонт данного оборудования и текущий ремонт помещений за свой счет.

Обеспечить бесперебойную работу весоизмерительного, технологического, холодильного оборудования, своевременно проводить ремонт оборудования и проверку весоизмерительного оборудования.

2.3.2. Оборудовать обеденный зал столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

идругой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечивать уборку и обслуживание в обеденном зале своими силами.

2.3.3. Контролировать соответствие естественного и искусственного освещения, содержания вредных веществ в воздухе и уровня шума в производственных помещениях требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами.

2.3.4. Привлекать специализированные организации для проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

2.3.5. Привлекать ссудодателя муниципального имущества для централизованного вывоза твердых бытовых отходов.

2.3.6. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.3.7. Согласовывать с Исполнителем периоды отпуска завтраков, обедов и время работы буфета.

2.3.8. Контролировать соответствие готовых завтраков, обедов, указанных в меню, фактически приготовленным блюдам.

2.3.9. Обеспечить дежурство учителей в обеденном зале в период отпуска горячего питания обучающимся.

2.3.10. Назначить ответственного за организацию горячего питания обучающихся из числа сотрудников Заказчика, на которого будет возложена обязанность вести учетно-отчетную документацию и осуществлять контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся.

2.3.11. Создать необходимые условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены.

2.3.12. Выполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим Договором.

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. Во всякое время проверять ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.

2.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ.

2.4.3. Контролировать соблюдение Исполнителем действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии.

2.4.4. Контролировать качество поступающих в столовую продуктов.

2.5. Исполнителю запрещено:

2.5.1. Готовить на технологическом оборудовании столовой продукцию, не входящую в ежедневное меню и Ассортимент буфетной продукции.

2.5.2. Продавать и хранить в помещении Заказчика любую продукцию, не входящую в ежедневное меню и Ассортимент буфетной продукции.

3. Порядок расчетов

3.1. Оплата за оказанные услуги производится родителями обучающихся еженедельно предварительным финансированием за два дня до начала следующей недели.

3.2. Фактическая стоимость завтрака и обеда определяется путем калькуляции блюд исходя из: стоимости сырьевого набора продуктов и наценок на покрытие расходов Заказчика.

3.3. Оплата производится путем передачи наличных денежных средств родителями обучающихся в кассу Исполнителя, а так же путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4. Ответственность сторон

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

4.2. В случаях, когда работы выполнены Исполнителем с отступлениями от настоящего Договора, ухудшившими качество работ, или с иными недостатками. Заказчик вправе

потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5. Особые условия

5.1. Настоящий Договор может быть изменен, расторгнут или прекращен досрочно в следующих случаях:

- по соглашению сторон;
- по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ,

6. Срок действия договора

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с «01» сентября 2023 года и действует до «30» июня 2024 года.

Периодичность оказания работ: ежедневно с понедельника по пятницу, за исключением выходных, праздничных дней и каникул, по Заявкам Заказчика.

6.2. Договор действует, в соответствии со п.4 ст. 425 ГК РФ, до полного исполнения сторонами принятых на себя по договору № 216/23 от «2» августа 2023г. обязательств.

7. Разрешение споров

7.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.

7.2. Претензионный порядок до судебного урегулирования споров для Сторон является обязательным. Претензионные письма направляются Сторонами любым способом, подтверждающим получение письма противоположной Стороне-адресату

7.3. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Самарской области.

8. Заключительные положения

8.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются в виде дополнительного соглашения, подписываемого Сторонами.

8.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

8.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной настоящего договора, все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

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

8.5. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу: 1 экземпляр для Заказчика, 1 экземпляр для Исполнителя.

9. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик» ГБОУ СОШ с.Владимировка
445581, РФ, Самарская область,
Хворостянский район, с.Владимировка, ул.
Солнечная, 10
ИНН 6330050498 КПП 633001001
БИК 013601205
Отделение Самара Банка России//УФК по
Самарской области г. Самара
л/с 714.65.203.0
ЕКС 40102810545370000036
Казначейский счет 03224643360000004200
Директор
Савкина

Е.А.Савкина

Исполнитель» ООО «Орфей»
446250, Самарская область, п.г.т. Безенчук,
ул. Рабочая, д. 14
ИНН/КПП 6362001729 /636201001
БИК 044525974
ОГРН 1026303355143
р/с 40702810803000167716
к/с 30101810700000000803
Директор ООО «Орфей»

Л.А.Прошева