

Контракт № 3

на оказание услуг по организации горячего питания

п.г.т.Безенчук

« 01 » апреля 2024г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Купино Безенчукского района Самарской области (далее по тексту - ГБОУ ООШ с. Купино), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Климовой Л.В., 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 контракт о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по предоставлению одноразового питания детям из многодетных семей, обучающимся в ГБОУ ООШ с.Купино, в соответствии с требованиями федерального законодательства, а также санитарно-эпидемиологических норм (СанПиН 2.4.5.2409-08).

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

1.3. Срок оказания услуг с 01 апреля 2024г. по 31 мая 2024г.

1.4. Идентификационный код закупки: 242633005025863300100100010000000244

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, имеющих личную медицинскую книжку, прошедшими медицинские осмотры в установленном порядке, организацией лабораторных обследований работников пищеблока на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии после каждого каникул. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.1.3. Исполнитель обязан 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;

2.1.4. Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.

2.1.5. 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.

2.1.6. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Заказчика, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

2.1.7. 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.

2.1.8. 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.

2.1.9. Не допускать использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, отмеченных в СанПиН 2.4.5.2409-08, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

2.1.10. Обеспечивать пищеблок Заказчика специальной санитарной одеждой.

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

2.1.12. Исполнитель обязан проводить лабораторные обследования работников пищеблоков образовательных организаций на носительство кишечных инфекций вирусной этиологии после каждых каникул.

2.1.13. 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.

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

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 24.05.07 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.

2.3. «Заказчик» обязуется:

2.3.1. Приобретать и безвозмездно предоставить для работы Исполнителю кухонное оборудование, холодильное оборудование, посуду, столовый инвентарь, 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. 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 и

другой 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. Осуществлять централизованный вывоз твердых бытовых и пищевых отходов.

2.3.6. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также законодательством РФ.

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. Заказчик обязан сообщать Исполнителю заранее о количестве питающихся детей с ОВЗ, а также о временном их отсутствии.

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. Цена и порядок расчетов

3.1. Цена контракта составляет 40599 рубля 00 копеек (сорок тысяч пятьсот девяносто девять руб.00 коп.), НДС не облагается.

3.2. Источник финансирования: целевые субсидии.

3.3. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в течение 10 календарных дней

с момента подписания Акта выполненных работ (оказанных услуг).

3.4. Оплата производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4. Ответственность сторон

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

4.2. В случаях, когда работы выполнены Исполнителем с отступлениями от настоящего контракта, ухудшившими качество работ, или с иными недостатками, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5. Особые условия

5.1. Исполнитель вправе расторгнуть настоящий контракт в любой момент, предупредив об этом Заказчика не менее, чем за 14 календарных дней.

5.2. В иных случаях настоящий контракт может быть изменен, расторгнут или прекращен в соответствии с законодательством РФ.

6. Срок действия контракта

6.1. Срок действия настоящего контракта устанавливается с «01» апреля 2024 года и действует по «31» мая 2024 года.

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

6.2. Контракт действует, в соответствии со п.4 ст. 425 ГК РФ, до полного исполнения сторонами принятых на себя по настоящему контракту обязательств.

7. Разрешение споров

7.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего контракта 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 контракту, 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 контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

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

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

8.5. Настоящий контракт 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 ООШ с.Купино

446247, Самарская область, Безенчукский
р-н, с. Купино, ул. Купинская, д.6
Тел.: (8846)76 42236

ИНН/КПП 6330050258/633001001

ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА
РОССИИ/УФК по Самарской области
г. Самара БИК 013601205

Казначейский счет 03224643360000004200

ЕКС 40102810545370000036

МУФ СО, в/с 714.65.193.0

Директор ГБОУ ООШ с. Купино



Л.В. Климова

«Исполнитель»

ООО «Орфей»

446250, Самарская область, п.г.т. Безенчук,
ул. Рабочая, д.14

ИНН/КПП 6362001729 /636201001 ОГРН

1026303355143

40702810803000167716 Приволжский филиал

ПАО «Промсвязьбанк», г. Нижний Новгород

БИК 042202803 к/с 30101810700000000803

Директор ООО «Орфей»



Л. А. Грошева

Приложение № 1
к контракту № 3
от «01» апреля 2024г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуги по организации горячего питания учащихся
ГБОУ ООШ с.Купино

| № п/п | Наименование (товара, работы, услуги) | Ед.изм. | Цена за единицу | Количество | Стоимость |
|------------------------|---|------------|-----------------|------------|-----------|
| 1 | Услуги по организации горячего питания детей из многодетных семей | УСЛ ЕД* | 86,75 | 468 | 40599,00 |
| Итого: 40599,00 | | | | | |

* - 1 УСЛ.ЕД. = 1 ЧЕЛ.ДН

