

Договор об организации питания обучающихся ГБОУ СОШ с. Екатериновка муниципального района Безенчукский Самарской области

п.г.т.Безенчук

«15» августа 2022

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Екатериновка муниципального района Безенчукский Самарской области (далее по тексту -), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора **Исмагулова Сергея Николаевича**, 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 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 исключающих продукты 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 каникул.

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 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. 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 2022 года и действует до «30» июня 2023 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 № б/н от «15» августа 2022г. 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

<p>«Заказчик» ГБОУ СОШ с. Екатериновка 446232, Самарская область, Безенчукский район, с. Екатериновка, ул. Фрунзе, д. 42 ИНН/КПП 6330050650/633001001 л/с 614.65.217.0 БИК 043601001 Р/с 40601810036013000002 Отделение Самара г. Самара Директор ГБОУ СОШ с. Екатериновка С.Н. Исмагулов</p> 	<p>Исполнитель» ООО «Орфей» 446250, Самарская область, п.г.т. Безенчук, ул. Рабочая, д. 14 ИНН/КПП 6362001729 /636201001 БИК 044525974 ОГРН 1026303355143 р/с 40702810510000261720 АО «ТИНЬКОФФ БАНК»), г.Москва Волокамский пр., 10,стр.1. к/с 30101810145250000974</p> <p>Директор ООО «Орфей» Л.А. Грошева</p> 
---	--