

ДОГОВОР №11
на оказание услуги по организации горячего питания учащихся

с. Кабановка

31 августа 2019 года

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза М.П.Крыгина с.Кабановка муниципального района Кинель- Черкасский Самарской области (ГБОУ СОШ с.Кабановка), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кузнецовой Людмилы Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

ООО «Негоциант», ОГРН 1026303716086, ИНН 6372005867, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Максимова Евгения Анатольевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые Стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Настоящий договор заключен в целях разграничения функций, полномочий и ответственности за организацию питания учащихся общеобразовательного учреждения, между администрацией учреждения и ООО «Негоциант».

1.2. Настоящий договор определяет условия для качественной организации и исполнения услуги по организации питания Исполнителем и Заказчиком.

1.3. Услуги включают в себя: организацию через столовую горячего питания учащихся по разработанному Исполнителем и утвержденному администрацией учреждения Примерному меню.

1.4. Отпуск питания производится через столовую, находящуюся в образовательном учреждении, по адресу: Самарская область, Кинель - Черкасский район, с.Кабановка, ул.Крыгина, д.1

1.5. Режим работы столовой по дням недели и часам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 согласовывается Сторонами с обязательным ознакомлением учащихся, родителей и педагогов образовательного учреждения.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

2.1. Обязанности Исполнителя:

2.1.1. Оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в договоре.

2.1.2. Организовать питание учащихся в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

-Федеральный закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

2.1.3. Организовать питание учащихся в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования в организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.1.4. Организовать работу столовой в соответствии с материально-техническими условиями в форме производства и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов;

2.1.5. Обеспечить столовую необходимым штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги;

2.1.6. Обеспечивать столовую кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.1.7. Обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения столовой Заказчика в нормативное состояние;

2.1.8. Обеспечивать своевременное снабжение пищеблока необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами, витаминами, в соответствии с утвержденным Примерным меню;

2.1.9. Производить входной контроль качества поступающих в столовую продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе обработки и подготовки к реализации;

2.1.10. Обеспечить поставку продуктов питания в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт отвечающим требованиям СанПиН, обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;

2.1.11. Содержать помещения и оборудование столовой в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря, посуды, не допускать предписания Роспотребнадзора, а при их получении своевременно устранять допущенные нарушения;

2.1.12. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по стирке одежды, дезинсекции и дератизации в столовой с поставщиками данных услуг;

2.1.13. Самостоятельно, не менее одного раза в день, организовывать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;

2.1.14. Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготавливаемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

2.1.15. Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе обработки и качество готовой продукции:

-ежедневные меню раскладки;

-ведомость контроля за рационом питания детей;

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока ;

-журнал температурного режима холодильного оборудования;

-журнал витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учета мероприятий по контролю;
 - протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
 - сборник технологических карт для приготовления блюд;
 - сопроводительные документы на поступающие продукты;
 - медицинские книжки сотрудников столовой с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения;
 - документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов;
- 2.1.16. Обеспечить наличие в столовой:
- информации об исполнителе услуг;
 - книги отзывов и предложений;
- 2.1.17. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору;
- 2.1.18. Не привлекать к исполнению договора третьих лиц;
- 2.1.19. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей.
- 2.1.20. Оказать услуги с надлежащим качеством, предусматривающим строгое соблюдение: правил приемки поступившего сырья, наличие на него сертификатов и другой сопроводительной документации, условий, сроков хранения, соблюдения товарного соседства; требований технологии приготовления пищи и реализации готовой продукции, установленных Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01.
- 2.1.21. Обеспечить надлежащую сохранность имущества «Заказчика» и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, переданного согласно Приложения №1 к настоящему Договору, осуществлять его текущий ремонт.

2.2. Права Исполнителя.

- 2.2.1. Исполнитель имеет право на оплату оказанной услуги.
- 2.2.2. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.
- 2.2.3. Информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. Обязанности Заказчика:

- 3.1.2. Организовать питание учащихся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения;
- 3.1.3. Назначить ответственное лицо за организацию питания учащихся из числа своих сотрудников;
- 3.1.4. Предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию;
- 3.1.5. Ежедневно предоставлять заявки о количестве питающихся на следующий день на приготовление необходимого количества продукции и уточнять заявки в день питания, а также осуществлять ежедневный учет количества питающихся для сверки взаиморасчетов.
- 3.1.6. Сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания не позднее, чем за 1 день.
- 3.1.7. Проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья.

3.1.8. Проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

3.1.9. Обеспечивать ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для учащихся и заполнять журнал бракеража готовой продукции, сообщая Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи для детского питания.

3.1.10. Устанавливать режим работы столовой по дням недели и часам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.08.08, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы учащихся, их родителей и педагогов.

3.1.11. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения столовой.

3.3. Заказчик имеет право.

3.3.1. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем режима пищеблока.

3.3.2. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание в ОУ) при контрольном взвешивании поступивших на склад продуктов питания.

3.3.3. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности «Исполнителя» в части исполнения договора.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ И ОПЛАТЫ.

4.1. Услуга считается предоставленной, а обязательства Исполнителя по организации горячего питания выполненными в случае отсутствия претензий со стороны «Заказчика». В случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий.

4.2. Моментом оказания услуг является момент предоставления учащемуся услуг по питанию, соответствующих требуемому качеству, указанному в Техническом задании, в количестве указанном в заявке.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение принятых на себя обязательств, стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. Исполнитель несет ответственность и обязанность возмещения ущерба, причиненного, в том числе третьим лицам, в результате некачественного оказания услуги по настоящему договору (в том числе, если недостатки и нарушения возникли или выявлены после завершения оказания услуги), иных нарушений условий настоящего договора, требований действующего законодательства и технической документации.

5.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки неисполнения обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим договором срока исполнения обязательств. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального Банка РФ от суммы просроченного обязательства. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.4. В случае просрочки исполнения (ненадлежащего исполнения) Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик имеет право потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим договором срока исполнения обязательств. Размер такой неустойки устанавливается настоящим договором в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального Банка РФ от суммы просроченного обязательства. Исполнитель

освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

5.5. Невключение в настоящий договор иных федеральных законов и подзаконных актов не освобождает Исполнителя от ответственности, предусмотренной законодательством РФ.

5.6. В своих взаимоотношениях стороны стремятся избегать противоречий и конфликтов, а в случае возникновения таких противоречий - разрешать их на основании взаимного согласия. Если согласие не достигнуто, противоречия разрешаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.7. В случае предъявления со стороны надзорных органов и третьих лиц претензий в адрес Заказчика, повлекших оплату штрафных санкций, связанных с некачественным (ненадлежащим) оказанием услуг по организации питания, Заказчик вправе в порядке регресса к Исполнителю обратиться в суд с иском о взыскании уплаченных штрафных санкций.

5.8. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении договора между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

5.9. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по договору, которой допущены нарушения его условий.

5.10. Срок рассмотрения претензий не может превышать 10 (десяти) дней с момента их получения.

5.11. В случае не урегулирования Сторонами спора в досудебном порядке спор передается на разрешение в Арбитражный суд Самарской области.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

6.1. Срок действия настоящего договора - с «01» сентября 2019г по «01» мая 2020г.

6.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством.

6.3. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию сторон.

6.4. Если ни одна из сторон не заявит о своем желании расторгнуть настоящий договор за 30 (тридцать) дней до окончания срока действия, настоящий договор считается пролонгированным на следующий учебный год на тех же условиях.

6.5. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

6.5.1. в случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении. Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

6.5.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации услуги горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении, со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

6.5.3. по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

6.5.4. по взаимному соглашению сторон;

6.5.5. при расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 30 дней до даты расторжения.

7. ФОРС-МАЖОР

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием

обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения договора в результате событий чрезвычайного характера, которые сторона не могла ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами (форс-мажор).

7.2. При наступлении указанных обстоятельств, стороны обязаны в 3-х дневный срок известить об их наступлении другую сторону в письменной форме, при этом срок исполнения обязательств по договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют форс-мажорные обстоятельства и их последствия.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

8.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

8.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

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. В случае, изменения у какой либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 3-х дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

8.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством РФ.

9. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ГБОУ СОШ им. М.П. Крыгина с. Кабановка
446336, Самарская область, Кинель -
Черкасский район, с. Кабановка ул.
Крыгина, д.1
ИНН/КПП 6372019877/637201001
БИК043601001 ОГРН 1116372001701
Р/с 40601810036013000002 Отделение
Самарской области Волго-Вятского
управления ЦБ РФ
д/с 614 66 096 0

446350, Самарская область,
Кинель-Черкасский район, с. Кинель-
Черкассы, ул. Ленинская, д.41
ООО «Негоциант»
ОГРН 1026303716086 ИНН 6372005867
АО «Россельхозбанк» г. Самара
р/с 40702810213090000160
БИК 043601978
к/с 30101810900000000978



М. П.

/ Д.А. Кузнецова /



М. П.

/ Е.А. Максимов /