

ДОГОВОР № 100
на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное
общее образование в МОБУ «Платовская СОШ имени А. Матросова»
Новосергиевского района Оренбургской области»
ИКЗ _____

п. Новосергиевка

«01» сентября 2024 г.

МОБУ «Платовская СОШ имени А. Матросова» Новосергиевского района Оренбургской области, в лице Директора **Кистанова Василия Васильевича**, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и МУП «Новосергиевка АКВА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора **Пузырниковой Лидии Анатольевны**, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны» на основании п.5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», п. 2.2 приказа п-191 от 30.12.2019 «Об утверждении порядка осуществления закупок малого объема и определении информационных систем, предназначенных для осуществления закупок малого объема», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется организовать и обеспечить горячим питанием обучающихся школы на базе школьной столовой Заказчика по адресу: 461238, Оренбургская область, Новосергиевский район, с. Платовка, ул. Московская, д. 26, в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором, а Заказчик обязуется _____

2.7. Цена договора включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, стоимость транспортных расходов, налогов и сборов, других обязательных платежей, связанных с исполнением договора.

2.8. Оплата товара, работ, услуг по муниципальному Договору производится «Заказчиком» за счет средств бюджета Оренбургской области (Субсидии на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях за счет средств областного бюджета), средств бюджета МО «Новосергиевский район Оренбургской области», в пределах доведенных Заказчику лимитов бюджетных обязательств на 2024 год, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя» в следующем порядке: в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта оказанных услуг и счетов-фактур.

2.9. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

3. Сроки и условия оказания услуг

3.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору – с «01» сентября 2024 г. по «28» декабря 2024 г.

3.2. Окончание срока действия настоящего Договора не влечет прекращение неисполненных обязательств сторон, в том числе гарантийных обязательств Исполнителя.

3.3. Исполнитель производит оказание услуг ежедневно, кроме каникул, выходных и праздничных дней, согласно графику питания, утвержденному директором школы, в рабочие дни по пятидневной или шестидневной рабочей неделе, без перерывов.

3.4. Приготовление пищи должно производиться из продуктов Исполнителя на территории школьной столовой (доготовочной). Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания и полуфабрикатов своими силами и средствами.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчетной документации (счет, счет-фактура, акт выполненных работ), подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах.

4.2. Для проверки соответствия качества, выполненных Исполнителем оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

4.3. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, Исполнитель, в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг.

4.4. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений касательно результатов оказанных услуг, или мотивированного отказа от принятия результатов оказанных услуг, или экспертного заключения (акта) с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг или в срок, установленный в указанном мотивированном отказе, экспертном заключении (акте), содержащем перечень выявленных недостатков и необходимых доработок, устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки/произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствии с предъявленными требованиями/замечаниями, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

4.5. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки и необходимые доработки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков/выполнении доработок в надлежащем порядке и в установленные сроки, а также в случае отсутствия у Заказчика запросов касательно представления разъяснений в отношении оказанных услуг, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии со Сметной документацией и настоящим Договором.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.2.2. Обеспечивать бесперебойную работу весоизмерительного, технологического, холодильного оборудования, своевременно проводить ремонт оборудования и проверку весо

5.2.3. Обеспечивать ежедневное ведение необходимой документации (журнал витаминизации третьих и сладких блюд, журнал здоровья и другие документы, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).

5.2.4. До оснащать отсутствующее или заменять изношенное торговое, холодильное, механическое, тепловое оборудование в соответствии с установленными нормами СанПин;

5.2.5. Проводить мероприятия по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.

5.2.6. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.7. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.2.8. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости, выполненных Исполнителем оказанных услуг Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.2.9. Устанавливать режим работы столовой по дням недели и часам, в соответствии с требованиями СанПин, согласовывать его с Исполнителем, и размещать информацию о режиме работы столовой в помещении Заказчика.

5.2.10. Создать необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

5.2.11. Назначать ответственного за организацию питания обучающихся, ежедневный учет количества питающихся, ежедневный учет соответствия отпуска блюд согласно явке обучающихся, ежедневный учет расчетов за питание с Исполнителем, письменно известив Исполнителя о назначенном лице и его контактном номере телефона.

5.2.12. Своевременно, до момента фактического получения услуги, предоставлять Исполнителю сведения в письменном виде об изменении Списка обучающихся, получающих услуги, путем внесения изменений/дополнений в Приложения № 1 к настоящему договору и предоставления подписей Получателей услуги.

5.2.13. Утверждать состав бракеражной комиссии и проводить оценку качества готовых блюд бракеражной комиссией.

5.2.14. Не реже одного раза в месяц производить с Исполнителем сверку объемов фактически оказанных услуг, обеспечивать подписание и предоставление отчетных документов,

подтверждающих объем оказанных услуг, а также предоставлять в Управление (отдел образования администрации МО «Новосергиевский район Оренбургской области» отчет о предоставлении питания обучающимися, акт об оказанных услугах, ежедневное фактическое меню.

5.2.15. Проводить разъяснительную работу с обучающимися Получателями услуг по вопросам здорового питания.

5.2.16. Обеспечить сопровождение обучающихся в столовую классным руководителем, воспитателем группы продленного дня и осуществлять контроль за соблюдением учащимся правил личной гигиены.

5.2.17. Обеспечить ежедневное подписание актов, предварительно сверенных с ответственным работником Исполнителя, и ежемесячных актов, подтверждающих объем оказанных Исполнителем услуг.

5.2.18. Направлять Исполнителю в письменной форме или по электронной почте предварительную заявку о количестве обучающихся, присутствующих в образовательной организации, не менее чем за семь дней до дня предоставления питания, и в исключительных случаях уточнять данную заявку, предшествующего дню предоставления питания. Руководитель образовательной организации несет ответственность за 100 процентный охват питания.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с пунктом 2.7 настоящего Договора.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие в оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.3.5. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

5.3.6. В случае необходимости обеспечения качественного технологического процесса оказания услуг устанавливать в помещении Заказчика собственное технологическое оборудование.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.2. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.4.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.4.4. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

5.4.5. Составить калькуляцию и меню и согласовать с руководителем образовательного учреждения.

Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с

Отдел диетическое
отчет по
заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.4.6. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

5.4.7. Обеспечивать горячим питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по индивидуальному меню детей, в том числе по предоставлению рациона питания и технологии приготовления пищи с учетом патогенеза заболевания и принципов температурного, механического и химического щажения.

5.4.8. В целях соблюдения санитарных норм производить отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.4.9. Обеспечивать выпуск продукции общественного питания высокого качества;

5.4.10. Соблюдать санитарно - гигиенические и санитарно-противоэпидемические требования, а также требования по охране труда и пожарной безопасности.

5.4.11. Обладать транспортными средствами, специально оборудованными для перевозки продуктов питания в соответствии с требованиями Госсанэпиднадзора, водители автотранспорта должны иметь санитарные книжки;

5.4.12. Предоставлять соответствующие документы (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации на пищевые продукты, используемые в работе.

5.4.13. Доставлять на пищеблок продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождающиеся документами, удостоверяющими их качество, безопасность и происхождение, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

5.4.14. Обеспечивать питанием обучающихся, согласно графика приёма пищи, утверждённого общеобразовательным учреждением;

5.4.15. Обеспечивать снабжение столовой Заказчика посудой, кухонным инвентарем, а персонал пищеблока - спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.4.16. Проводить обработку с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

5.4.17. Использовать для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

5.4.18. Обеспечить укомплектование школьной столовой профессиональными обученными кадрами силами Исполнителя. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Осуществить в пищеблоке подбор и расстановку подчиненных Исполнителю кадров. Обязательно наличие у персонала санитарной книжки.

5.4.19. Обеспечивать сохранность помещений пищеблока в муниципальном общеобразовательном учреждении, оборудования и мебели, находящихся в нём, а также правильную эксплуатацию переданного в пользование технологического, холодильного, весоизмерительного и грузоподъемного оборудования согласно акта выполненных работ;

5.4.20. Осуществлять обучение персонала правилам работы с электрооборудованием пищеблока, правилами пользования лифтовым хозяйством, технике безопасности и охране труда, обеспечивает проведение периодических инструктажей и медицинских осмотров.

5.4.21. Нести предусмотренную законодательством РФ ответственность за несчастные случаи на производстве и травматизм, произошедшие с его персоналом;

5.4.22. Не допускать в помещения пищеблока посторонних лиц, а также лиц, подлежащих образам не допущенных к проведению производственного процесса;

5.4.23. Беспрепятственно допускать в помещения пищеблоков представителя Заказчика, а также представителей контролирующих органов при наличии у последних соответствующих предписаний на проведение проверки;

5.4.24. Обеспечить накрытие, уборку столов, мытье кухонной посуды и инвентаря, уборку помещения пищеблока.

5.4.25. Организовывать производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий лабораторно-инструментальные исследования на пищеблоке в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

5.4.26. Исполнитель в присутствии представителя Заказчика обязан ежедневно проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая контроль качества и безопасности приготовляемой пищи, в соответствии с требованиями нормативных документов, вести журнал бракеража пищи по отбору проб на качество приготовляемой пищи.

5.4.27. За свой счет устранять замечания надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя.

5.4.28. Исполнить иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Договором.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств по договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

6.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7. Порядок расторжения Договора

7.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

7.2. В случае просрочки оказания услуг более чем на 10 рабочих дней по вине Исполнителя, Заказчик вправе расторгнуть настоящий Договор в установленном законодательством порядке.

8. Порядок урегулирования споров

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

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

9. Заключительные положения

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

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

9.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

10. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:

МОБУ «Платовская СОШ
имени А. Матросова»

ИНН 5636007667
КПП 563601001
ОГРН 1025602668860

Юридический адрес:

461238, Оренбургская область, Новосергиевский
район, с. Платовка, ул. Московская, д. 26
тел: +7 (35339) 9-43-81

Банковские реквизиты:

Отделение Оренбург Банка России//УФК по
Оренбургской области г.Оренбург
БИК 015354008
р/сч 03234643536310005301
к/с 40102810545370000045

Директор



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МУП «Новосергиевка АКВА»

ИНН 5636008558
КПП 563601001
ОГРН 1045614821603

Юридический адрес:

461200, Оренбургская область,
Новосергиевский район
п. Новосергиевка, ул. Красноармейская, д. 43,
тел.: (35339) 2-13-85

Банковские реквизиты:

Оренбургский региональный филиал
ОАО «Россельхозбанк» г. Оренбург
БИК 045354816
р/с 40702810505030000125
к/с 30101810000000000816

Директор

