

КОНТРАКТ № 42

на оказание услуг по предоставлению питания детям с ОВЗ

п.г.т.Безенчук

«28» июля 2025 г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Песочное Безенчукского района Самарской области (далее по тексту -ГБОУ ООШ с. Песочное), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Снегирева Сергея Владимировича, 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 обязуется оказывать услуги по организации питания учащимся с ОВЗ в ГБОУ ООШ с. Песочное, 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, обед) силами и средствами Исполнителя в помещении школьной столовой Заказчика.
- 1.3. Срок оказания услуг с «01» сентября 2025 г. по «31» декабря 2025 г.

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. 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.
- 2.1.4. 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.
- 2.1.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Заказчика, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.
- 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 исключаящих 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, 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.
- 2.1.9. Обеспечивать пищеблок Заказчика специальной санитарной одеждой.
- 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. Исполнитель обязан обеспечить уборку мусора на местах выдачи продуктов питания, мытье кухонной и столовой посуды.

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 обучающимися.

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.

2.3.12. Выполнять иные обязательства, предусмотренные настоящим контрактом.

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 74599 (семьдесят четыре тысячи пятьсот девяносто девять) рублей 70 копеек, в т.ч. НДС 0 % (согласно ст 149 НК РФ).

3.2. Источник финансирования: субсидии на иные цели.

3.3. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в течение 30 календарных дней с момента подписания Акта выполненных работ (оказанных услуг).

3.4. Фактическая стоимость завтрака и обеда определяется в соответствии с меню, путем калькуляции блюд исходя из стоимости сырьевого набора продуктов и наценок на покрытие расходов Заказчика.

3.5. Оплата оказанных услуг, предусмотренных в п.1.1 настоящего контракта, производится Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя ежемесячно в течении 30 дней на основании подписанного сторонами Универсального передаточного документа (УПД).

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» сентября 2025 года и действует по «31» декабря 2025 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.

8.6. Приложение:

8.6.1. Спецификация (Приложение № 1).

9. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик»

ГБОУ ООШ с. Песочное

446246, Самарская область, м.р.Безенчукский
с. Песочное, л.Центральная,50

ИНН/КПП 6330050586/633001001

Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ

САМАРА БАНКА РОССИИ//УФК по

Самарской области г. Самара

Казначейский счет: 03224643360000004200

ЕКС: 401028105453700000036

БИК 013601205

ОКПО 42517272

ОКВЭД 85.13

л/с 714.65.216.0 в МУФ СО

Тел: 88467632119

«Исполнитель»

ООО «Орфей»

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

ИНН/КПП 6362001729 /636201001

БИК 042202803

ОГРН 1026303355143

р/с 40702810803000167716 Поволжский

филиал ПАО «Промсвязьбанк», г. Нижний

Новгород

к/с 30101810700000000803

Директор ГБОУ ООШ с. Песочное

С.В. Снегирев



Директор ООО «Орфей»

Л. А. Грошева



СПЕЦИФИКАЦИЯ

на оказание услуги по организации горячего питания и обеспечению горячим питанием
учащихся с ОВЗ ГБОУ ООШ с. Песочное

№ п/п	Наименование (товара, работы, услуги)	Ед. изм.	Цена за единицу	Количество	Стоимость
1	Услуги по организации горячего питания	УСЛ ЕД	188,86	395	74599,70
					Итого: 74599,70

ЗАКАЗЧИК:

Директор:
(должность)


(подпись)

/С.В. Снегирев/
(ФИО)

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор:
(должность)



(подпись)

/Л.А. Грошева /
(ФИО)