

Договор

на оказание услуг по организации питания обучающихся

г.Козловка

31 августа 2023 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Козловская средняя общеобразовательная школа №3» г.Козловка Чувашской Республики, (в дальнейшем – школа), именуемое «Заказчик», в лице директора Котля Ларисы Витальевны, действующего на основании Устава с одной стороны и, Общество с ограниченной ответственностью «Венеция» в лице Ищенко Эллы Викторовны, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны» заключили настоящий договор о нижеследующем

1. Предмет Договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя организацию питания, предоставляемого учащимся школы

2. Обязательства сторон Договора

Исполнитель обязуется:

- 2.1. Предоставлять через школьную столовую школы горячее питание учащимся.
- 2.2. Обеспечивать приготовление блюд высокого качества и нести ответственность за качество поставляемого сырья и приготовленных блюд.
- 2.3. Проводить ежедневный бракераж пищи в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии.
- 2.4. Обеспечивать столовую необходимыми продуктами, полуфабрикатами и необходимым сырьем.
- 2.5. Обеспечивать строгое соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 2.6. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений, столовой.
- 2.7. Обеспечивать правильную эксплуатацию оборудования, инвентаря, мебели.
- 2.8. Обеспечивать столовую, обслуживающую учащихся, столовой посудой, кухонным инвентарем, приборами, специальной одеждой, моющими средствами.
- 2.9. Укомплектовать школьную столовую квалифицированными кадрами.
- 2.10. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками школьной столовой медицинских осмотров.
- 2.11. Соблюдать стоимость питания.

Заказчик обязуется:

- 2.12. Предоставлять Исполнителю бесплатно торгово-технологическое оборудование, холодильное и другое оборудование, имеющееся в наличии.
- 2.13. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд.

2.14. Утверждать совместно с Исполнителем режим работы столовых по дням недели и часам.

2.15. Вести ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.

2.16. Заказчик имеет право производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, осуществлять контроль за соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, качеством поступающей и реализуемой продукции, технической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции.

3 Требования к персоналу:

3.1. Приготовление питания должно производиться лицами, находящимися в трудовых или в гражданско-правовых отношениях с Исполнителем (далее – Работник), имеющими соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только в лицензированные медицинские организации согласно действующему законодательству и СанПиН, обеспечить своевременное, обязательное и полное прохождение работниками Исполнителя вакцинации.

3.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамы верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

3.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками правил личной гигиены, определенных требованиями действующего законодательства РФ.

3.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

3.5. Лица, осуществляющие оказание услуг обязаны соблюдать антитеррористическую безопасность, нормы охраны труда, внутриобъектовый и пропускной режимы на территории учебного заведения.

4. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:

4.1. Продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

4.2. Запрещается использовать пищевые продукты, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и орга-

низмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации; в отношении которых установлен факт фальсификации; в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость; которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений; которые не имеют товаросопроводительных документов.

4.3. Блюда из утвержденного Заказчиком меню должны быть изготовлены преимущественно из продовольственного сырья и пищевых продуктов, произведенных на территории Чувашской Республики, при равных условиях поставки.

4.4. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.5. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.6 Исполнитель обязуется разработать программу производственного контроля в соответствии с действующими требованиями законодательства РФ и осуществлять производственный контроль

5. Технология приготовления пищи:

5.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

6. Требования к транспорту:

6.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов.

7. Требования к помещениям и оборудованию.

7.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, оборудованием, инвентарем, посудой соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения,

иным имуществом, 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.

7.2. Заказчик обязан обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, теплоснабжению, освещению и вентиляции, требований к условиям работы в производственных помещениях.

8. Требования к результатам оказанных услуг:

8.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным Руководителем Исполнителя и согласованным с Заказчиком, разработанного при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ согласно приложению № 1. Меню может быть изменено по согласованию с Заказчиком.

8.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного десятидневное меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения пищевой ценности используемых рационов.

8.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций, установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

8.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное с понедельника по субботу за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно с понедельника по субботу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

8.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

8.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

9. Разрешение споров и внесение изменений в Договор.

9.1. Споры, возникающие между сторонами, разрешаются путем переговоров.

9.2. Изменения и дополнения в настоящий Договор вносятся в письменной форме и действуют с момента подписания их сторонами.

9.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой стороны, имеющих одинаковую юридическую силу.

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г. Услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Козловская средняя общеобразовательная школа №3»

429430, Чувашская Республика, г.Козловка, ул.Маяковского, д.3

ИНН 2107002004, КПП 210701001

Тел./факс: 8(83534) 2-55-46

р/с 03234643975190001500 в отделении – НБ Чувашской Республики Банка России // УФК по Чувашской Республике г.Чебоксары

к/с 40102810945370000084 БИК 019706900 л/с 20156НИ8Ч70



Директор школы

Л.В. Котля

Котля Л.В.

«31» августа 2023 г.

«Исполнитель»

Общество с ограниченной ответственностью «Венеция»

429430, Чувашская Республика, г.Козловка, ул.Ленкина, д.7

ИНН 2107005534, КПП 210701001

Тел. 8(83534) 2-19-49

Р/с 40702810275000011920 в Чувашском отделении № 8613 ПАО «Сбербанк»

К/с 30101810300000000609 БИК 049706609

Генеральный директор ООО «Венеция»

Э.В. Ищенко

Ищенко Э.В.

«31» августа 2023 г.

