

СОГЛАШЕНИЕ
об организации горячего питания

г. Отрадный Самарской области

01 сентября 2020 года

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 2 городского округа Отрадный Самарской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Юрковской Ольги Анатольевны., действующего на основании Устава, с одной стороны, и

ООО «Лагвица», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице гендиректора Панфиловой Светланы Кадыровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые Стороны, заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему соглашению Стороны обязуются совместно организовать горячее питания учащихся по разработанному Исполнителем и утвержденному Заказчиком Примерному меню.

1.2. Отпуск питания производится через столовую, находящуюся в корпусе образовательного учреждения, по адресу: г. Отрадный ул. Советская д. 48.

1.3. 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. Организовать горячее питание с надлежащим качеством.

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 необходимым оборудованием, 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. Возмещать Заказчику расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, топление, горячую и холодную воду по действующим тарифам, согласно показаний счетчиков (при их наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;

2.1.15. 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;

2.1.16. 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;

2.1.17. Обеспечить наличие в столовой:

- информации об исполнителе;

- книги отзывов и предложений;

2.1.18. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности

исполнения обязательств по настоящему договору;

2.1.1.9. Не привлекать к исполнению договора третьих лиц;

2.1.2.0. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей;

2.1.2.1. Исполнитель обязан заключить договор аренды помещения столовой и оборудования для организации школьного питания с собственником здания МАУ «ЦМТО» в размере 27 600 рублей 00 копеек (Двадцать семь тысяч шестьсот рублей 00 копеек) и предоставить копию договора Заказчику.

2.2. Права Исполнителя.

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

2.2.2. Информировать Заказчика об организации питания, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. Обязанности Заказчика:

3.1.1. Назначить ответственное лицо за организацию питания учащихся из числа своих сотрудников;

3.1.2. Предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию;

3.1.3. Ежедневно предоставлять заявки о количестве питающихся на следующий день на приготовление необходимого количества продукции.

3.1.4. Заявка может быть откорректирована не позднее 09:00 ч. текущего дня, в обстоятельствах форс-мажора (внезапное заболевание учащегося и иные уважительные причины).

3.1.5. Заявка может быть передана Исполнителю нарочным, по факсу _____ или электронной почте ranfilovyWjS@yandex.ru.

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 работы столовой.

3.3.2. Принимать участие, по мере необходимости, (ответственный за питание в образовательном учреждении) 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. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

4.2. 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.

4.3. Невключение в настоящий договор федеральных законов и подзаконных актов освобождает стороны от ответственности, предусмотренной законодательством РФ.

4.4. 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.

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

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

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

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

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

5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

5.1. Срок действия настоящего договора с «01» сентября 2020 г. по «31» мая 2021 г.

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

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

5.4. 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 год на тех же условиях.

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

5.5.1. 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;

5.5.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечание 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;

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

5.5.4. по взаимному соглашению сторон;

5.5.5. при расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

6. ФОРС-МАЖОР

6.1. 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).

6.2. 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.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон.

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

7.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

7.4. 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 это другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

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

8. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 2 городского округа Отрадный Самарской области

Юридический адрес: 446300, Самарская обл., городской округ Отрадный, улица Советская д. 48,


Банковские реквизиты: Отделение по Самарской области Волго-Вятского главного управления Центрального банка Российской Федерации (сокращенное наименование - Отделение Самара)

БИК 043601001

р/с 40601810036013000002 ИНН 6372019796

КПП 637201001 ОГРН1116372001624

Телефон 8 846 61 2-26-94

Директор ГБОУ ООШ №2 г. о. Отрадный  О.А. Юрковская



Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Лагвица»

Юридический адрес: 446300, Самарская область, г. Отрадный, ул. Пионерская, 29

Фактический адрес: 446300, Самарская область, г. Отрадный, ул. Пионерская, 29

ИНН/ КПП 6372021499/ 637201001


Банковские реквизиты: Поволжский банк ПАО «Сбербанк России» г. Самара

БИК 043601607

к/с 30101810200000000607

р/с 40702810154400026917

Телефон 8 927 606 5333

Гендиректор ООО «Лагвица»  С.К. Панфилова

