

Контракт № МЗ-НШ-12/25
на оказание услуг по предоставлению
питания обучающихся, получающих
начальное общее образование.

п.г.т. Безенчук

16 июля 2025 г.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Абашево муниципального района Хворостянский Самарской области, в лице директора Суворовой Галины Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Орфей», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Грошевой Людмилы Алексеевны, действующая на основании Устава, с другой стороны, а совместно именуемые «Стороны», на основании п.5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1 . Предмет Контракта

- 1.1. В соответствии с настоящим Контрактом Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать Услуги по организации горячего питания 1-4 классов (далее – Услуги) в ГБОУ ООШ с. Абашево, а Заказчик обязуется оплатить указанные Услуги.
- 1.2. Под организацией питания в целях настоящего Контракта понимается обеспечение учащихся с первого по четвертый классы горячим питанием (приготовление горячих завтраков) и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному десяти дневному меню по заявке Заказчика.
- 1.3. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производятся Исполнителем через пищеблок, находящийся на территории или в здании Заказчика, расположенный по адресу: 445599 Самарская область, Хворостянский район, с. Абашево, ул. Школьная, д. 4.
- 1.4. Исполнитель оказывает Услуги в период с 01 сентября 2025 г. по 30 декабря 2025г.
- 1.5. Идентификационный код закупки: 252633005063563300100100020000000244

2. Обязательства Сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

- 2.1.1. Обеспечивать приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания учащихся в соответствии десятидневным Меню.
В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно.
- 2.1.2. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой.
- 2.1.3. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с Действующими санитарными нормами и правилами.
- 2.1.4. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.
- 2.1.5. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.
- 2.1.6. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия.
- 2.1.7. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень

профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

2.1.8. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.1.9. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

2.1.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.1.11. Ежедневно вывешивать в школьной столовой Меню, согласованное с Заказчиком.

2.1.12. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.1.13. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.14. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика.

2.1.15. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.1.16. Обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов.

2.1.17. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

2.1.17.1. Ежедневного Меню и копий ежедневных Меню за 5 прошедших дней.

2.1.17.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

2.1.17.3. Товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе, ее выдавшем; на скоропортящуюся продукцию – сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства) с указанием даты его выдачи, сроков изготовления и реализации продукции.

2.1.17.4. Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

2.1.17.6. Результаты лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

2.1.18. Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

2.1.19. Представлять Заказчику для сверки расчетов ведомость по питанию учащихся и Акт об оказании услуг ежемесячно не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным.

2.1.20. Дать согласие Заказчику и органам государственного финансового контроля Самарской области на проведение в отношении Исполнителя проверок в связи с получением бюджетных средств по контракту.

- 2.1.21. Обеспечить наличие на пищеблоке примерного десяти дневного Меню.
- 2.1.22. Обеспечить уборку мусора на местах выдачи продуктов питания, мытье кухонной и столовой посуды.

2.2. Заказчик обязуется:

- 2.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания учащихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 2 дней с момента заключения настоящего Контракта.
 - 2.2.2. Ежедневно до 12 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков для обучающихся на следующий день.
 - 2.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся в ГБОУ ООШ с. Абашево.
 - 2.2.4. Обеспечить Исполнителя помещением кухни, торговым, технологическим и холодильным оборудованием, необходимым для осуществления работ по организации питания, с целью соблюдения Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.
 - 2.2.5. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании Меню.
 - 2.2.6. Принимать оказанные Исполнителем Услуги ежедневно по Акту реализации продукции кухни.
 - 2.2.7. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
 - 2.2.8. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой.
 - 2.2.9. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни не позднее 5-го числа следующего месяца.
 - 2.2.10. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, расходуемые Исполнителем в связи с исполнением настоящего Контракта.
 - 2.2.11. Обеспечить наличие на пищеблоке:
 - 2.2.11.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок, и Актов реализации продукции кухни на питание по количеству и стоимости отпущенных за день единиц питания - завтраков к настоящему Контракту.
 - 2.2.11.2. Бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С - витаминизации.
 - 2.2.11.3. Официально изданных санитарных правил и норм.
 - 2.2.12. Осуществить за свой счет охрану столовой и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией.
 - 2.2.13. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.
 - 2.2.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт об оказании услуг.
 - 2.2.15. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Контракта или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта об оказании услуг.
- 2.3. В конце рабочего дня заведующий производством школьной столовой (повар), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют Акт реализации продукции кухни в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных Актов реализации продукции кухни и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.
- 2.4. В Акте реализации продукции кухни указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. Акт составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.
- 2.5. Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.

2.6. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Контракту лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

3. Стоимость услуги порядок оплаты

3.1. Цена Контракта составляет 41 621 (Сорок одна тысяча шестьсот двадцать один рубль) 72 копейки, без НДС,

за счет средств федерального бюджета - 27 054 рубля 12 копеек,

за счет средств областного бюджета - 14 567 рублей 60 копеек.

3.2. Стоимость Контракта на оказание Услуг, указанных в п. 1.1. настоящего Контракта, определяется количеством детей, стоимости рациона питания (завтраков) исходя из стоимости рациона с учетом утвержденного Заказчиком Меню и количества дней оказания Услуг.

3.3 Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

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 течение 30 рабочих дней на основании подписанного Сторонами УПД.

3.6. Цена Контракта формируется с учетом налогов и иных обязательных платежей в бюджета бюджетной системы Российской Федерации, включает в себя расходы на закупку продовольственного сырья (продуктов питания) и прочие затраты по расфасовке, упаковке, доставке, разгрузке товара, приготовлению и выдаче готового питания Заказчику и иных расходов Исполнителя, необходимых ему для надлежащее исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.7 Если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком, сумма, подлежащая уплате Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя) по настоящему контракту, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта.

3.8. В случае невозможности исполнения, возникшей по вине Заказчика, Услуги подлежат оплате в полном объеме.

3.9. В случае, когда невозможность исполнения возникла по обстоятельствам, за которые ни одна из Сторон не отвечает, Заказчик возмещает Исполнителю фактически понесенные им расходы.

3.10. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным Кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии бюджетным и автономным учреждениям ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, Стороны настоящего контракта могут прийти к соглашению о внесении изменений в настоящий контракт в части размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг.

4. Ответственность Сторон и форс-мажорные обстоятельства

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

4.2.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства,

предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставит Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.2.2. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 руб., определенном в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

4.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

4.3.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Экспертом.

4.3.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

4.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Контракта в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

4.5. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 4.6 настоящего Контракта, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Контракту.

4.6. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 4.6 настоящего Контракта, срок выполнения Стороной обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

4.7. Если наступившие обстоятельства, перечисленные в п. 4.6 настоящего Контракта, и их последствия продолжают действовать более двух месяцев, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего Контракта.

5. Разрешение споров

5.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении условий настоящего Контракта, Стороны будут стремиться разрешать путем переговоров.

5.2. Споры, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

6. Срок действия Контракта. Порядок изменения и расторжения Контракта

6.1. Настоящий Контракт вступает в силу с 01.09.2025 и действует до 30.12.2025 г.

При исполнении Контракта изменение его условий не допускается, за исключением

случаев, предусмотренных статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

6.2. Условия настоящего Контракта могут быть изменены по взаимному согласию Сторон путем подписания письменного соглашения.

6.3. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон в одностороннем порядке в случае отказа от питания при отсутствии задолженности со стороны Заказчика либо по решению суда в случаях, предусмотренных действующим Законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

7.2. Стороны обязуются письменно извещать друг друга о смене реквизитов, адресов и иных существенных изменениях.

7.3. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Контракту третьим лицам без письменного согласия другой Стороны.

7.4. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

7.5. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

7.6. Приложение:

7.6.1. Спецификация (Приложение № 1).

2. Техническое задание (Приложение № 2)

8. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Абашево муниципального района Хворостянский Самарской области
Место нахождения: Российская Федерация, 445599, Самарская обл, Хворостянский р-н, Абашево с, УЛИЦА ШКОЛЬНАЯ, 4
Почтовый адрес: Российская Федерация, 445599, Самарская обл, Хворостянский район, с.Абашево, Школьная, 4,
Телефон: 88467795560
Электронная почта: abash_sch_hvr@samara.edu.ru
Министерство управления финансами Самарской области (ГБОУ ООШ с. Абашево)
ИНН: 6330050635
КПП: 633001001
БИК: 013601205
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА РОССИИ/УФК по Самарской области г. Самара
Казн/сч: 03224643360000004200
ЕКС 401028105453700000036
Лицевой счет: 714.65.013.0

Директор

(М.П.)

/Суворова Г. В.)

«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
Эл.адрес: orfev-bez@rambler.ru
Тел. 89297071926

Директор ООО «Орфей»

(М.П.)

/ Л.А. Грошева/



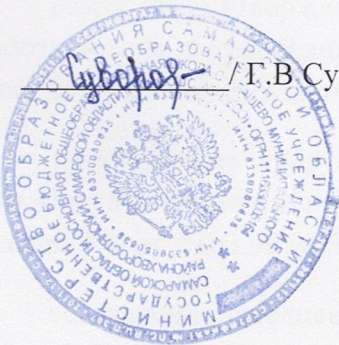
Приложение № 1
к контракту
№МЗ-НП-12/25
от «16» июля 2025г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классов
ГБОУ ООШ с. Абашево

№ п/п	Наименование (товара, работы, услуги)	Ед.изм.	Цена за единицу	Количество	Стоимость
1	Услуги по организации горячего питания 1-4 кл.	УСЛ ЕД*	78,68	529	41 621,72
					Итого: 41 621,72.

* - 1 УСЛ.ЕД. = 1 ЧЕЛ.ДН

Директор
ГБОУ ООШ с. Абашево



/Г.В.Суворова

Директор
ООО «Орфей»



/Л.А.Грошева

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование предмета закупки: Услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

2. Функциональные и технические характеристики предмета закупки: Обучающиеся общеобразовательных организаций с учетом режима дня и организации образовательного процесса, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

4. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 года по 30.12.2025 года. Согласно календарного учебного графика Заказчика.

5. Место оказания услуг: 445592, Самарская область, Хворостянский р-н, с. Абашево, ул. Школьная, 4.

6. Требования к оказанию услуги

6.1. Приготовление питания (завтрак в первую смену, обед во вторую смену) с соблюдением обязательных санитарно-гигиенических требований является единой услугой, все стадии оказания которой неразрывно связаны между собой и охватываются единым понятием «Приготовление питания» и включает в себя:

- разработку, утверждение и согласование в установленном порядке примерного меню в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, заданием Заказчика не позднее, чем за 5 рабочих дня до начала исполнения Контракта;

- приобретение продуктов для приготовления горячего питания детей, согласно заявок Заказчика в соответствии с 10-ти дневным меню с соблюдением требований Федерального закона РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- составление ежедневного меню – раскладки (завтрак в первую смену, обед во вторую смену) на основе примерного 10-ти дневным меню, согласованного с Заказчиком и предоставление его не позднее 3-х рабочих дней до даты начала оказания услуг;

- предоставление Заказчику технологических карт приготовления блюд не позднее 3-х рабочих дней до начала оказания услуг;

- обеспечение пищеблока Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами не позднее 5-ти рабочих дней до начала организации пропорционально количеству детей;

- уборку мусора на местах выдачи продуктов питания, мытье кухонной и столовой посуды;

- приобретение бумажных одноразовых салфеток и бумажных полотенец для школьной столовой пропорционально количеству детей;

- обеспечение Исполнителем пищеблока Заказчика кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем (кастрюли, сковороды, половники, салфетки, хлебницы, салфетницы и др.), производственной одеждой, поверенными весоизмерительными приборами за счет собственных средств. Завоз инвентаря посуды для приготовления пищи на пищеблок столовой осуществляется не позднее, чем за 2 дня до начала оказания услуг, вывоз производится не позднее, чем через 2 дня после окончания исполнения Договора;

- приготовление и раздачу силами и средствами Исполнителя питания согласно ежедневного меню-раскладки и технологических карт в соответствии с нормами установленными действующим законодательством, а также санитарными правилами на оборудовании и пищеблоке;

- обеспечение сервировки (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря;

- обеспечение производственного контроля на пищеблоке Заказчика.

6.2. Услуга по приготовлению питания включает все затраты Исполнителя, необходимые для исполнения обязательств по Контракту, в т.ч. стоимость продуктов питания, необходимых для приготовления блюд, расходы по закупке и доставке исходных продуктов питания, транспортные расходы, расходы на погрузочно-разгрузочные работы, расходы по приготовлению пищи, расходы по содержанию (санитарной обработке) пищеблока, включая инвентарь и оборудование.

7. Качество услуг

7.1. Продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления пищи в столовой должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их хранения, перевозки, реализации и использования;

- иметь документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность таких продуктов для здоровья человека;

- качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 60 минут с момента получения соответствующего уведомления от Заказчика.

7.2. Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7.3. Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7.4. Услуга осуществляется Исполнителем на пищеблоках школьных столовых с использованием оборудования Исполнителя и Заказчика (при наличии у Заказчика соответствующего технологического оборудования).

7.5. При оказании услуги Исполнитель обязан:

- контролировать соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;

- выполнять требования по безопасности услуг питания в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- обеспечить питание детей в соответствии с утвержденным примерным меню, составленным с учетом выполнения натуральных норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, рекомендованным нормативными документами;

- обеспечивать сохранность и эксплуатацию представляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных санитарных и технологических правил и требований. Обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгового-технологического и другого оборудования;

- соблюдать правила техники безопасности, правила пожарной безопасности, правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, установленные у Заказчика, а также санитарно-противоэпидемиологический и пропускной режим Заказчика.

Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима предполагает использование работниками Исполнителя средств индивидуальной защиты, исключаящих

возникновение угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих;

- обеспечить ежедневное ведение необходимой документации пищеблока: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал осмотра персонала, и другие документы в соответствии с санитарными правилами;

- иметь специализированный автотранспорт для доставки продуктов питания или договор с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья должна осуществляться Исполнителем в собственной многооборотной чистой таре;

- весь транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие;

7.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотра и обеспечены спецодеждой.

Персонал Исполнителя, участвующий в оказании услуг, должен иметь соответствующую квалификацию в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Персонал, занятый на работах, связанных с изготовлением, хранением, транспортировкой, реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов, продукции общественного питания, а также с обслуживанием потребителей, должен в установленном порядке проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования).

7.7. Ответственное лицо Заказчика ежедневно до 14.00 часов текущего дня направляет Исполнителю информацию о количестве порций (завтраков, обедов) на последующий день с росписью в журнале такого ответственного лица о принятом количестве учащихся.

В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

7.8. Исполнитель обязан заключить договор аренды с собственником помещения столовой на срок действия Договора и представить копию договора Заказчику.¹

7.9. Сопутствующие услуги:

- услуги по поставке, транспортировке продуктов питания;
- услуги по приготовлению продуктов питания;
- услуги по хранению продуктов питания;
- подготовка помещения к приему пищи;
- услуги по выдаче продуктов питания в специально отведенном месте;
- уборка мусора на местах выдачи продуктов питания.

7.10. Услуги должны быть оказаны в соответствии с:

1. Гражданским кодексом РФ (часть 2 глава30);
2. Бюджетным кодексом РФ (глава 3 статья 15, глава 4 статья 21, глава 10 статья 72);
3. Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
4. Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. Федеральным законом от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
6. Федеральным законом от 26.07.2006г. №135-ФЗ «О защите конкуренции»;
7. Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515;
8. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..»);
9. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;
10. Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
11. Иными нормативными документами в сфере организации питания и поставки продуктов питания;
12. Поставщику услуг необходимо предоставить документацию, подтверждающую, что осуществление производственных процессов производится на основании принципов ХАССП.

8. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

8.1. Исполнитель ежемесячно, до 5-го числа месяца следующего за месяцем оказания услуг предоставляет Заказчику надлежаще оформленный и подписанный со своей стороны Акт на выполнение работ-услуг. Акт на выполнение работ-услуг подписывается Заказчиком в течение одного рабочего дня с даты его предоставления Исполнителем.

8.2. При наличии мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг Заказчиком в течение 10 дней с даты оказания услуг составляется акт с перечнем выявленных недостатков и с указанием контрольных сроков их устранения.

8.3. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акт на выполнение работ-услуг уполномоченным представителем Заказчика.

Заказчик
государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Самарской области основная
общеобразовательная школа с.
Абашево муниципального района
Хворостянский Самарской области
Место нахождения: Российская
Федерация, 445599, Самарская обл,
Хворостянский р-н, Абашево с, УЛИЦА
ШКОЛЬНАЯ, 4
Почтовый адрес: Российская Федерация,
445599, Самарская обл, Хворостянский
район, с.Абашево, Школьная, 4,
Телефон: 88467795560
Электронная
почта: abash_sch_hvr@samara.edu.ru
Министерство управления финансами
Самарской области (ГБОУ ООШ с.
Абашево)
ИНН: 6330050635
КПП: 633001001
БИК: 013601205
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА
РОССИИ/УФК по Самарской области г.
Самара
Казн/сч: 03224643360000004200
ЕКС 40102810545370000036
Лицевой счет: 714.65.013.0

Директор
(м.п.)  /Суворова Г. В.)



«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
Эл.адрес: orfey-bez@rambler.ru
Тел. 89297071926

Директор ООО «Орфей»
(м.п.)  Л.А. Грошева/

