

ДОГОВОР № 13
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

г. Самара

"16" февраля 2014 г.

Государственное бюджетное учреждение Самарской области «Учебно-спортивный центр «Чайка» (далее - «Заказчик»), действующий на основании Устава, в лице директора Лазаревой Елены Михайловны, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «НОВАЯ КОМПАНИЯ» Комбинат школьного питания № 1 (далее «Исполнитель»), в лице Михалёва А.И., действующего на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказывать услуги по организации питания в ГУ УСЦ «Чайка», а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги Исполнителя.
- 1.2. Под организацией питания Исполнителем понимается обеспечение питанием согласно прејскуранта, который является неотъемлемой частью настоящего договора.
- 1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся в здании Заказчика.
- 1.4. Организация питания производится из продуктов и полуфабрикатов Исполнителя.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязан

- 2.1.1. Осуществлять полный контроль по выполнению обязательств по настоящему договору со стороны Исполнителя.
- 2.1.2. Предоставить Исполнителю возможность выполнять свои обязанности по настоящему договору в помещениях (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенных соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.
- 2.1.3. Самостоятельно нести расходы на силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, топливо для приготовления пищи, расходуемые в связи с исполнением настоящего договора.
- 2.1.4. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания питающихся и ежедневное предоставление заявки Исполнителю о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы Исполнителя, а также ведущего учет питающихся (Заказчика), получающих питание по настоящему договору, а также осуществляющего сверку объемов оказанных услуг с Исполнителем. Подача заявки осуществляется по телефону.
- 2.1.5. Создать бракеражную комиссию в составе представителя администрации учреждения, ответственного за организацию питания, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.
- 2.1.6. Осуществить за свой счет охрану столовых и оснащение пожарно-охранной сигнализацией.

2.2. Исполнитель обязан:

- 2.2.1. Оказывать услуги по организации ежедневного разнообразного питания питающихся (7-ми дневная рабочая неделя) в период: с 16.02.2014 г. по 31.03.2014 г.
- 2.2.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП-2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

- 2.2.3. Соблюдать п.2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 2.2.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность». Копии результатов анализов должны у Исполнителя.
- 2.2.5. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 29.04.02г № 287 «О внесении изменений в перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации, перечень работ и услуг, подлежащих обязательной сертификации, и в перечень продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии».
- 2.2.6. Сформировать бригады для оказания услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу».
- 2.2.7. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.
- 2.2.8. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки. Транспорт должен иметь санитарный паспорт установленного образца согласно требованиям приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №402 от 20.05.2005г, регистрационный номер 6674 в Минюсте России от 01.06.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», выданный организацией, уполномоченной Роспотребнадзором.
- 2.2.9. 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.
- 2.2.10. Ежедневно вывешивать в столовой меню, утверждённое Заказчиком с указанием выхода и цены каждого блюда.
- 2.2.11. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 2.2.12. Обеспечить 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.
- 2.2.13. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.
- 2.2.14. Возместить ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования или в случае возникновения пищевых отравлений.
- 2.2.15. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.
- 2.2.16. Расходовать силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение, топливо для приготовления пищи в соответствии с установленными нормами.
- 2.2.17. Обеспечить за счет собственных средств доставку продуктов питания от Исполнителя к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

2.2.18. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- а) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дней;
- б) технологических карт на блюда и изделия по меню;
- в) книги отзывов и предложений;

2.2.19. Исполнитель совместно с Заказчиком осуществляет подготовку помещений (столовая, производственные цеха для приготовления пищи) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

3. Цена договора и порядок расчета

3.1. Стоимость услуг по настоящему договору составляет 270 000 (двести семьдесят тысяч) рублей.

3.2. Цена договора НДС не облагается.

Валютой, используемой при оформлении цены договора и расчетов с Исполнителем, является российский рубль.

3.3. Оплата оказанных услуг по данному договору производится Заказчиком в зависимости от количества получивших горячее питание, и стоимости рациона питания в день, согласно Акта выполненных работ.

3.4. Оплата осуществляется путем перечисления соответствующей суммы на счет Исполнителя на основании выставленного счета и акта приема оказанных услуг, в котором суммарно учитывается объем услуг, оказанных Заказчику за истекший период по настоящему договору, в течение 60 банковских дней с момента подписания акта приема оказанных услуг.

3.5. Еженедельно составляется акт о количестве и стоимости отпущенных единиц питания.

4. Действие договора

4.1. Настоящий договор вступает в силу 16.02. 2014 г. и действует по 31.03.2014 г.

4.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает стороны от обязанности надлежащего исполнения всех обязательств, которые не были исполнены на момент окончания срока действия договора, а также не освобождает стороны от ответственности за неисполнение (ненадлежащее исполнение) любого из таких обязательств.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

5.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6. Изменение и прекращение договора

6.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они выполнены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями сторон.

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

7. Заключительные положения

- 7.1. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством.
- 7.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Самарской области.
- 7.3. Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

9. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «НОВАЯ КОМПАНИЯ»
Комбинат школьного питания № 1

443026 г. Самара ул. Солдатская, д.13а
ИНН 6313006957/ КПП 631301001/
ОГРН 1026300844008
Поволжский Банк ОАО «Сбербанк России»
Самарское отделение № 6991 г. Самара
Р/с 40702810754400011173
БИК 043601607
Кор/счет 30101810200000000607
Тел 2261260/ Тел 3421873
novkom@samtel.ru

ЗАКАЗЧИК:

**Государственное бюджетное учреждение
Самарской области «Учебно-спортивный центр
«Чайка»**

443026, г. Самара, п. Управленческий,
а/я 7250
Самарская область, Волжский район, квартал 66
самарского мехлесхоза д. б/н.
ИНН 6313011971/633001001
р/с 40601810036013000002 в ГРКЦ ГУ банка
банка России по Самарской области г. Самара
БИК 043601001, ОГРН 1036300220156
л/сч. 646.01009.0
chaika@samtel.ru
тел. 950-05-09, 950-19-73



/Михалёв А.И./



/Лазарева Е.М./