

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Орский индустриальный колледж» г. Орска Оренбургской области, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Завренко Ольги Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Ковалев Игорь Николаевич, именуемый в дальнейшем "Исполнитель", действующий на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серия 56 № 0053362 от 27.08.1997 г., с другой стороны, а совместно именуемые "Стороны", заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

- 1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательство оказывать услуги по организации горячего питания (далее - Услуги) в ГАПОУ «ОИК» по цене согласно Приложения №1 (Спецификация) к договору, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.
- 1.2. Под организацией горячего питания, в целях настоящего Договора, понимается обеспечение учащихся горячим питанием, в том числе буфетной продукции, и их непосредственная реализация Заказчику согласно примерному меню по заявке Заказчика.
- 1.3. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производится Исполнителем через пищеблок, находящийся на территории или в здании Заказчика, расположенного по адресу: г. Гай, ул. Молодежная, дом 10.

2. Обязательства Сторон

- 2.1. Исполнитель обязуется:
- 2.1.1. Обеспечивать приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания учащихся в соответствии с заявленным Заказчиком меню, частично из продуктов заказчика.
- 2.1.2. Обеспечить работу буфета на территории Заказчика (столовой) и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.
- 2.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой и буфета.
- 2.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.
- 2.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.
- 2.1.6. 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.
- 2.1.7. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия.
- 2.1.8. Сформировать бригаду для оказания услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ.
- 2.1.9. Контролировать качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.
- 2.1.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.
- 2.1.11. 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.
- 2.1.12. Ежедневно вывешивать в столовой меню, утвержденное Заказчиком.
- 2.1.13. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 2.1.14. Обеспечить работников столовой спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.
- 2.1.15. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.
- 2.1.16. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.
- 2.1.17. Обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно - транспортного оборудования.
- 2.1.18. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

- 2.1.18.1. ежедневного меню и копий ежедневных меню за 30 прошедших дней;
- 2.1.18.2. технологических карт на блюда и изделия по меню;
- 2.1.18.3. товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;
- 2.1.18.4. полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;
- 2.1.18.5. книги отзывов и предложений;
- 2.1.18.6. результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.
- 2.1.19. Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи, буфета) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.
- 2.1.20. Представлять Заказчику для сверки расчетов ведомость по питанию учащихся и Акт об оказании услуг ежемесячно, не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.
- 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 течении трех рабочих дней с момента заключения настоящего Договора.
 - 2.2.2. Ежедневно до 11 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков и полдников, обучающихся на следующий день.
 - 2.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся в колледже.
 - 2.2.4. Обеспечить Исполнителя помещением кухни, посудой, 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 и буфета.
 - 2.2.9. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни, не позднее 5-ого числа следующего месяца.
 - 2.2.10. Обеспечить наличие на пищеблоке:
 - 2.2.10.1. предварительных и фактических ежедневных заявок и Актов реализации продукции кухни, на питание по количеству и стоимости отпущенных за день единиц питания;
 - 2.2.10.2. официально изданных санитарных правил и норм;
 - 2.2.10.3. примерного 10-дневного меню, согласованного с санитарными службами.
 - 2.2.11. Осуществить за свой счет охрану столовой, буфета и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией.
 - 2.2.12. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных услуг, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным.
 - 2.2.13. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт об оказании услуг.
 - 2.2.14. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Договора.
- 2.3. В конце рабочего дня заведующий производством столовой (повар-бригадир), 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.

3. Стоимость услуг и порядок оплаты

- 3.1. Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Договора составляет: 595 496 (пятьсот девяносто пять тысяч четыреста девяносто шесть) рублей 00 копеек, НДС не облагается.
- 3.2. Срок предоставления услуг со 02 сентября 2024 по 30 Ноября 2024 года (включительно).
- 3.3. Оплата оказанных услуг, предусмотренных в п. 1.1 настоящего Договора, производится Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, на основании подписанного Сторонами Акта об оказании услуг не более 7 рабочих дней.
- 3.4. Оплата по настоящему договору может быть уменьшена на размер пени рассчитанной заказчиком в случае просрочки исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств. При этом цена договора остаётся неизменной.
- 3.5. Источник финансирования – Бюджет субъекта РФ.

нарушения не произошли, другая Сторона направляет обоснованные факты или предоставляет материалы в компетентные органы в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Заключительные положения

- 8.1. Все изменения и дополнения к настоящему Договору должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.
- 8.2. Стороны обязуются письменно извещать друг друга о смене реквизитов, адресов и иных существенных изменениях.
- 8.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.
- 8.4. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам без письменного согласия другой Стороны.
- 8.5. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
- 8.6. Неотъемлемой частью настоящего Договора является Акт об оказании услуг;

9. Реквизиты и подписи Сторон

Исполнитель:	Заказчик:
ИП Ковалев И.Н. Адрес: Оренбургская область г. Орск, ул. Орское шоссе д.15, кв.1 ИНН:561400460479 ТЕЛ:8(3537)339712 Филиал «ПАО «Московский Кредитный Банк» г. Москва К/с 30101810745250000659 БИК 044525659 Р/с 40802810203310000116 ОГРНИП :3045614182000130 E-mail: 339712@mail.ru	ГАПОУ «ОИК» Адрес: 462422, Оренбургская обл., г.Орск ул.Энгельса,д.32 Тел.8 (3537) 266-324 ИНН/КПП 5616002149/561401001 ОГРН 1025602078810 от 21.12.2002 Отделение Оренбург банка России//УФК по Оренбургской области г. Оренбург БИК 015354008 Министерство финансов Оренбургской области (ГАПОУ «ОИК» л.с. 034091530) р/сч. 03224643530000005300 к/сч. 40102810545370000045

ИП Ковалев И.Н.



Директор ГАПОУ «ОИК»
Завренко Ольга Анатольевна



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№	Товар	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1	Горячее питание обучающихся	13534	человек	44,00	595 496,00
	ИТОГО				595 496,00

Всего: Наименований 1 на сумму: Пятьсот девяносто пять тысяч четыреста девяносто шесть рублей 00 копеек.
Без НДС.

Индивидуальный предприниматель

Ковалев И.Н.



Директор ГАПОУ «ОИК»

Завренко О.А.

