

Д О Г О В О Р № _____
На оказание услуг по организации питания обучающихся муниципального образовательного учреждения

г. Улан-Удэ

«11» января 2017 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 37 города Улан-Удэ», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хамеруемой Марины Владимировны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и МКП «Городской комбинат школьного питания» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Шаховой Аллы Михайловны, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 и иного законодательства Российской Федерации, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА:

1.1 «Исполнитель» по поручению «Заказчика» обязуется оказать услуги по организации питания для обучающихся и работников муниципальных общеобразовательных учреждений, в т.ч. в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием по адресу: 670018, г.Улан-Удэ, пос.Аэропорт,3.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА:+

- 2.1. Создать условия для предоставления питания обучающихся в виде завтраков, обедов, а также буфетной продукции.
- 2.2. Предоставить на безвозмездной основе Исполнителю торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, пригодное для целей его использования, находящееся на балансе, образовательных учреждений в соответствии с актами приема-передачи.
 - 2.2.1. Предоставить Исполнителю силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение с учетом возмещения оплаты за пользование.
- 2.3. Следить за санитарно-техническим состоянием предоставляемых складских и производственных помещений пищеблока, осуществлять их капитальный ремонт.
- 2.4. Обеспечивать технический надзор торгово-технологического оборудования, находящегося на балансе образовательного учреждения, осуществлять эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.
- 2.5. Определять в установленном порядке контингент обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании.
- 2.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питающихся. Назначить и контролировать ответственных за питание лиц, из числа работников педагогического коллектива. Проводить пропаганду основ здорового питания с привлечением медицинского персонала, работников пищеблока.
- 2.7. Утверждать совместно с Исполнителем график питания обучающихся. При необходимости его изменения, ставить в известность Исполнителя не позднее чем за 1 день. Предусмотреть в учебном процессе перерывы, в соответствии с нормами и требованиями СанПиНа на прием горячего питания, обеспечивать дежурство работников и обучающихся образовательных учреждений в столовой во время приема пищи.
- 2.8. Обеспечивать контроль, с привлечением родительской общественности, за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении.
- 2.9. Осуществлять охрану материальных ценностей Исполнителя наравне со своим имуществом.
- 2.10. По мере необходимости, организовать на пищеблоке проведение дезинсекционных, дезинфекционных мероприятий.

2.11. Осуществлять за свой счет содержание и текущий ремонт торгово-технологического и холодильного оборудования, используемого при выполнении настоящего Договора.

2.12. Обеспечивать столовые (буфеты) общеобразовательных учреждений посудой, весоизмерительными приборами в соответствии с действующими санитарными правилами.

2.13. Обеспечивать передачу-прием столовой посуды актом приема-передачи на ответственное хранение Исполнителя, списание боя столовой посуды в пределах установленных норм.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ:

3.1 Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать надлежащим образом полный объем услуг, в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.1.2. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания, полуфабрикатов высокой степени готовности, предоставлять информацию о выпускаемой продукции и меню (количественный и качественный состав блюд).

3.1.3. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3.1.4. Своевременно снабжать столовые и другие структурные единицы общественного питания необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с цикличным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации, качества выпускаемых блюд и изделий.

3.1.5. Формировать набор продукции в соответствии с утвержденными:

- цикличным меню для организации обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на полуфабрикатах (столовые-догоготовочные);

- цикличным меню для организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для раздачи готовой кулинарной продукции (буфетах-раздаточных) и заявкой образовательного учреждения;

3.16. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору, в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних суток) с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов или судебный акт).

3.17. Исполнитель обязан принять заявку и, при необходимости, по инициативе Заказчика сделать корректировку заказанных рационов питания.

3.1.8. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, использовать в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

3.1.9. Обеспечивать на пищеблоке образовательного учреждения экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

3.1.10. Обеспечивать предприятие общественного питания квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания школьников, организовывать повышение их

квалификации.

- 3.1.11. Исполнитель обязан с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- 3.1.12. Осуществлять систематический внутренний контроль, включая лабораторно-экспериментальный, проводимый в лабораториях комбината.
- 3.1.13. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию работников пищеблока.
- 3.1.14. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке, имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами, национальными стандартами и др.), и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль и предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.
- 3.1.15. В необходимых количествах обеспечивать предприятие питания кухонным инвентарем и принадлежностями в соответствии с установленными нормами, персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.1.16. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.
- 3.1.17. Предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых и биологических активных добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения и противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.
- 3.1.18. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчиков и контролирующих государственных органов на базовое предприятие, а также в пищеблоке образовательных учреждений в целях осуществления контроля за соблюдением условий Договора в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников общеобразовательных учреждений, а также качества оказания услуг по организации питания.
- 3.1.19. Не допускать использование генно-модифицированных продуктов питания для организации питания.
- 3.1.20. Соблюдать установленную цикличность рационов питания (меню).
- ИСПОЛНИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО:**
- 3.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов и при условии соблюдения сроков, установленных п.4.6. настоящего Договора.
- 3.2.2. Исполнитель не вправе привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору третьих лиц.
- 3.2.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в

рамках настоящего Договора. Получать от Заказчика содействие при выполнении работ в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.2.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах, по вопросам организации питания в образовательных учреждениях, совершенствования и распространения положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика.

3.2.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи, промышленного производства кулинарной продукции и форм обслуживания обучающихся.

4. Требования к качеству оказания услуг по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений, к ассортименту и качеству пищевых продуктов. Порядок принятия оказанных услуг.

4.1. Качество услуг по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, ассортимент и качество пищевых продуктов, технология изготовления блюд и кулинарных изделий должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2. Исполнитель, совместно с медицинским работником, осуществляет отбор и хранение суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме, согласно меню, включая пищевые продукты промышленного изготовления.

4.3. Заказчик ежедневно в лице Бракеражной (приемочной) комиссии (состав данной комиссии избирается из сотрудников образовательного учреждения, медицинского работника и заведующей столовой, согласно внутреннему регламенту учреждения) осуществляет приемку изготовленной продукции.

При приемке изготовленной продукции Бракеражной (приемочной) комиссии следует осмотреть изготовленную продукцию, проверить соответствие количества и качества (снять пробу), комплектации требованиям поданных заявок и требованиям нормативной и технической документации, предусмотренным Договором.

Факт приема рационов подтверждается оформлением в бракеражном журнале.

5. ПОРЯДОК И РАСЧЕТ ЗА ПИТАНИЕ:

5.1. Ежемесячно до 5 (пятого) числа каждого месяца Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за питание. Оплата оказанных услуг за прошедший месяц производится Заказчиком в течение 3 (трех) банковских дней, со дня, следующего после даты подписания акта оказанных услуг.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН:

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

6.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции в школах, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством.

6.3. Возникающие споры и разногласия разрешаются сторонами путем переговоров, а в случае не достижения соглашения – в установленном законом порядке

7. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛОЙ (ФОРС-МАЖОР)

7. 1. Исполнитель освобождается от ответственности за частичное или полное

неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это частичное или полное неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, наступление которых сторона, не исполнившая обязательство полностью или частично, не могла не предвидеть, не предотвратить.

7.2. При наступлении указанных в пункте 7.1. обстоятельств Исполнитель должен в кратчайший срок известить о них в письменной форме Заказчика с приложением соответствующих документов.

8. СРОК И УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ:

8.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся, воспитанников Заказчика в течение периода с « » января 2017г. по «31» декабря 2017 г.

8.2. Договор считается пролонгированным на тех же условиях и на тот же срок, если за 2 недели до окончания срока его действия, если ни одна из сторон не заявила письменно о его расторжении.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ:

9.1 Изменение и дополнение настоящего Договора возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания сторонами дополнительных соглашений к Договору. Дополнительные соглашения к Договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента подписания Сторонами.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

Заказчик
Общеобразовательное учреждение


Подписи сторон:

Заказчик
Директор общеобразовательного учреждения



М.П.  20__ г.

Исполнитель
МКП «Городской комбинат школьного
Питания»



Исполнитель
Генеральный директор
МКП «Городской комбинат школьного
питания»



М.П.  А.М. Шахова
« » 20__ г.