

г. Стерлитамак

«29» декабря 2016г.

Закрытое акционерное общество «Общепит», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице генерального директора Дзобаева Тамерлана Амурхановича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 24» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан, в лице директора Бурминой Ольги Борисовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации качественного и безопасного питания обучающихся (далее – работы) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещении Заказчика.
- 1.3. Срок оказания услуг: с 9 января 2017 г. по 31 декабря 2021 г.
- 1.4. Место оказания услуг: столовая МАОУ «СОШ № 24» городского округа г. Стерлитамак РБ.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ.

2.1. «Исполнитель» обязуется:

- 2.1.1. Приготовление пищи осуществлять на пищеблоке Заказчика.
- 2.1.2. Обеспечить приготовление пищи высокого качества. Ежедневно вывешивать, утвержденное Заказчиком, меню (прейскурант) продукции в местах ее реализации.
- 2.1.3. Обеспечить надлежащее содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований охраны труда, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности. Совместно с Заказчиком принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания, текущему и капитальному ремонту помещений пищеблока и систем обеспечения.


Эксплуатировать переданное в пользование торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. За свой счет обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителя.

Принимать меры совместно с Заказчиком к максимальной механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику при организации питания.

- 2.1.4. Организовать горячее питание детей по примерному меню, согласованному с СТО Управления Роспотребнадзора РБ и Заказчиком.
- 2.1.5. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения (СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 2.1.6. Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт (СанПиН 2.4.5.2409-08), при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами за счет Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать гигиеническим нормативам ГН 2.3.972-00 «Гигиена питания». Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами», утверждённым Главным государственным санитарным врачом РФ 29.04.2000.
- 2.1.7. Исполнитель обязан иметь на пищеблоке соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 2.1.8. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Заказчика, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.
- 2.1.9. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.



/О.Б. Бурмина/



/Т. А. Дзобаев

2.1.10. Соблюдать примерное 10-дневное меню, указанное в Техническом задании. В исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

2.1.11. Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и сотрудника «Заказчика», хранить суточную пробу в течение установленного времени, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.1.12. Не допускать использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий, не разрешенных СанПиН 2.4.5.2409-08, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с принципами щадящего питания.

2.1.13. Обеспечивать пищеблок Заказчика за свой счет столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами, в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.14. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений и оборудования пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

2.1.15. Соблюдать технологии приготовления блюд, санитарию, технику безопасности, обеспечить сотрудников пищеблока необходимыми инструкциями и памятками по охране труда в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.16. Нести полную ответственность за безопасность и качество приготовленной пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарных правил и норм, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблока Заказчика в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.1.17. Незамедлительно извещать Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

2.1.18. Не допускать проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

2.1.19. Представлять по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. На базе пищеблока Заказчика организовать работу школьного буфета, придерживаясь при этом Методических рекомендаций ФС по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека от 24.05.07 г. №0100/8606-07 и рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся (СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденного директором школы и согласованным с СТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

2.2.2. Выходить с предложениями к Заказчику, по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА.

3.1. «Заказчик» обязуется:

3.1.1. Безвозмездно предоставить Исполнителю производственные, хозяйственные, подсобные и другие помещения, системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, электроснабжение и отопления в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами по соответствующему передаточному Акту.

3.1.2. Оборудовать обеденный зал столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.1.3. Контролировать соответствие естественного и искусственного освещения, содержания вредных веществ в воздухе и уровня шума в производственных помещениях требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами.

3.1.4. Привлекать специализированные организации для проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

3.1.5. Осуществлять централизованный вывоз твердых бытовых отходов.

3.1.6. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.7. Согласовывать с Исполнителем периоды отпуска завтраков, обедов и время работы буфета.

3.1.8. Контролировать соответствие готовых завтраков, обедов, указанных в меню, фактически приготовленным блюдам.

3.1.9. Обеспечить дежурство педагогов в обеденном зале в период отпуска горячего питания обучающимся.

3.1.10. Назначить ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, на которого будет возложена обязанность вести учетно-отчетную документацию и осуществлять контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся.

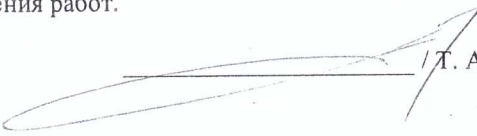
3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Устанавливать цену завтрака и обеда в рамках настоящего Договора по согласованию с Исполнителем.

3.2.2. В любое время проверять ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.

3.2.3. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ.

 /О.Б. Бурмина/

 /Т. А. Дзобаев

4. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ.

- 4.1. Сумма, подлежащая оплате, определяется ежедневно на основании фактически отпущенного за отчетный период питания.
- 4.2. Оплата питания производится за счет средств родителей(законных представителей) обучающихся, за исключением льготной категории детей.
- 4.3. Родители производят оплату Исполнителю за питание по фактическому количеству питания детей путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя, в том числе через терминалы.
- 4.4. Если отступления в работах от условий настоящего Договора или иные недостатки работ в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми, Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора.
- 4.5. Платежи по договору осуществляются в российских рублях.
- 4.6. В цену настоящего Договора входят все расходы, связанные с выполнением работ, в т.ч. расходы на перевозку продуктов питания, содержание оборудования, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

- 5.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует в части организации питания до окончания 2021 года, а в части оплаты - до окончания расчетов.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством.
- 6.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

- 7.1 Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.
- 7.2 В случае просрочки оказания услуг более чем на 10 (десять) рабочих дней по вине Исполнителя, Заказчик в праве расторгнуть настоящий Договор в установленном законодательном порядке и разместить заказ на оказание услуг у третьих лиц.

8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.

- 8.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.
- 8.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются в виде дополнительного соглашения, подписываемого Сторонами.
- 9.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.
- 9.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.
- 9.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу: 1 экземпляр для Заказчика, 1 экземпляр для Исполнителя.

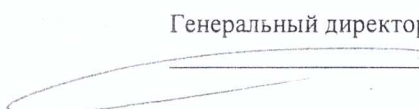
10. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	Исполнитель
МАОУ «СОШ № 24» г. Стерлитамак Республики Башкортостан 453129, РБ, г. Стерлитамак, ул. Сазонова, 16а ИНН 0268022914 КПП 026801001 Получатель средств: ФУ администрации ГО г. Стерлитамак (МАОУ «СОШ №24» гор. округа г. Стерлитамак л/с 30503006900) Банк получателя: РКЦ Стерлитамак г. Стерлитамак Расчетный счет: 40701810580823000003 БИК 048082000 К/с: нет ИНН 0268058477 КПП 026801001	ЗАО «Общепит» адрес: 453116, РБ, г. Стерлитамак, пр. Ленина, 69, тел. 20-38-01, т/ф 20-70-69 ИНН 0268 003140, КПП 0268 01001 р/с № 40702810306600101336 в отделении № 8598 ПАО Сбербанк России в г. Уфе к/с № 30101810300000000601 БИК 048073601

Директор:

 /О.Б. Бурмина/

Генеральный директор

 /Т. А. Дзобаев /