

ДОГОВОР № 30
на оказание услуг по организации питания учащихся
за плату родителей (законных представителей)

г. Северск

«11» января 2016 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Летягиной Людмилы Васильевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное бюджетное учреждение ЗАТО Северск «Комбинат школьного питания», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Хуторянского Игоря Ильича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется организовать питание для учащихся образовательного учреждения, питание которых оплачивается родителями (законными представителями).

1.2. Оплату питания учащихся производят родители (законные представители) безналичным платежом на счет Исполнителя через систему «Инфошкола».

1.3. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям межгосударственных, государственных и отраслевых стандартов, требованиям соответствующих органов исполнительной власти Российской Федерации, регулирующих деятельность, связанную с оказанием таких услуг.

1.4. Срок и место оказания услуг: с 11.01.2016 по 31.12.2016 (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни) по адресу: Томская область, ЗАТО Северск, г.Северск, ул. Парковая, 2а (МАОУ «СОШ № 76»).

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Обязанности Исполнителя:

1) разработать примерное десятидневное меню по двум возрастным группам (7-11 лет и 12-18 лет) и согласовать его у Заказчика и в Межрегиональном управлении № 81 ФМБА России;

2) организовать питание учащихся: обеспечить питанием в соответствии с примерным десятидневным меню с соблюдением требований законодательства, в частности:

– СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

– СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

– СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

– Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Санитарные правила СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 года № 18;

– Санитарно-эпидемиологические правила «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.05.2003 года № 100.

– СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».

3) по желанию питающихся возможны изменения в примерное меню;

4) поставить продукты питания надлежащего качества в соответствии с сертификатами соответствия и качественными удостоверениями, декларациями, подтверждающими их соответствие требованиям ГОСТов, ТУ;

5) осуществлять приготовление пищи согласно примерному меню с соблюдением технологии и норм закладки сырья;

6) заполнять своевременно нормативную документацию: журналы контроля за движением продуктов на кухне, санитарные журналы и т.д;

- 7) осуществлять производственный контроль за приготовлением пищи, за качеством питания, вкусовыми качествами пищи, выходом блюд, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов;
- 8) сформировать и предоставить бригаду специалистов для работы в столовой в соответствии с объемом оказываемых услуг в учреждении Заказчика;
- 9) обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра работниками пищеблока;
- 10) обеспечить работников пищеблока спецодеждой и средствами личной гигиены;
- 11) содержать в надлежащем состоянии помещение пищеблока, поддерживать чистоту и порядок: ежедневно производить текущую уборку, ежемесячно – генеральную;
- 12) бережно относиться к переданному помещению, оборудованию, инвентарю;
- 13) соблюдать режим экономии энергоресурсов;
- 14) осуществлять приобретение и поставку продуктов питания (сырья), овощных и мясных полуфабрикатов надлежащего качества в соответствии с сертификатами соответствия и качественными удостоверениями, декларациями, подтверждающими их соответствие требованиям ГОСТов, ТУ, на пищеблок учреждения Заказчика специализированным транспортом, осуществлять погрузку-разгрузку продуктов питания собственными силами;
- 15) принимать участие в работе бракеражной комиссии;
- 16) выборочно проводить контрольные закладки сырья при приготовлении блюд;
- 17) осуществлять производственный контроль в соответствии с утвержденной программой;

2.2. Обязанности Заказчика:

- 1) Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе помещение пищеблока с подсобными помещениями и установленным в них оборудованием.
- 2) Общая площадь передаваемых помещений составляет 125,8 кв.м.
- 3) Передаваемые помещения должны соответствовать действующим санитарным правилам и нормативам.
- 4) Предоставить в исправном состоянии оборудование (торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное), инвентарь для хранения продуктов, кухонный инвентарь, необходимый для приготовления пищи, посуду, право пользования электроэнергией и водой для приготовления пищи, а также теплоснабжением, горячим водоснабжением на безвозмездной основе с соблюдением режима экономии энергоресурсов.
- 5) Создать необходимые условия для оказания услуг питания обучающихся учреждения Заказчика:
 - содержать в исправном состоянии торгово-технологическое оборудование;
 - обеспечивать наличие силовой электроэнергии, горячей и холодной воды, отопления, освещения для приготовления и отпуска пищи;
 - осуществлять за свой счет: капитальный и текущий ремонт помещений столовой, пищеблока, подсобных помещений, торгово-технологического, оборудования и инвентаря.
- 6) Осуществлять:
 - уборку пищеблока после проведения ремонтных работ совместно с работниками Исполнителя;
 - обеспечение пищеблока моющими средствами для мытья посуды, пола и дезинфицирующими средствами для обработки посуды;
 - своевременное проведение дератизации, дезинсекции помещений пищеблока и столовой;
 - обеспечение беспрепятственного доступа автомобилей и работников Исполнителя к месту разгрузки продуктов, доставляемых на пищеблок, а в зимний период - контроль за своевременной очисткой подъездных путей от снега.
- 7) регулярно проводить бракераж пищи бракеражной комиссией, в состав которой входит представитель Исполнителя в соответствии с требованиями СанПиН;
- 8) предоставить Исполнителю в течение трех рабочих дней с даты подписания настоящего договора копию приказа о назначении лица, ответственного за ежемесячное составление и передачу Исполнителю документов, подтверждающих посещаемость столовой учащихся и своевременно информировать о внесении в него изменений;
- 9) ежедневно подавать заведующему производством столовой письменную информацию о фактическом количестве питающихся:
 - до 09:00 часов с учетом завтрака;
 - до 10:00 часов без завтрака.
- 10) своевременно сообщать об изменении количества питающихся. В случае изменения количества питающихся после приготовления блюд, оплата производится Заказчиком с учетом приготовленных блюд;
- 11) согласовывать с заведующей производством столовой режим питания учащихся.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

4.1. Форс-мажорные обстоятельства означают наступление событий, неподвластных контролю сторон настоящего договора, не вызванных просчетом, небрежностью сторон настоящего договора, или носящих непредвиденный характер. Такие события могут включать в себя, но не ограничиваются войнами, пожарами, наводнениями, эпидемиями и карантинами.

4.2. При наступлении форс-мажорных обстоятельств, в силу которых одна из сторон не может выполнить обязательства по настоящему договору, данная сторона должна незамедлительно уведомить другую сторону, как о наступлении, так и о прекращении действия таких обстоятельств, с предоставлением документов, подтверждающих наступление таких обстоятельств, выданных правомочными на то организациями.

4.3. В случае наступления форс-мажорных обстоятельств, стороны продолжают, насколько это возможно, выполнение обязательств по настоящему договору, и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора, не зависящих от форс-мажорных обстоятельств.

5. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

5.1. Все спорные вопросы, возникшие во время действия настоящего договора, разрешаются путем переговоров между сторонами настоящего договора.

5.2. В случае если спорный вопрос не был разрешен путем переговоров между сторонами настоящего договора, стороны имеют право обратиться в Арбитражный суд Томской области в соответствии с действующим законодательством.

6. ОСНОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон либо по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

6.2. Все дополнения и изменения к настоящему договору действительны, если они совершены в письменной форме, содержат ссылки на дату и номер настоящего договора и подписаны надлежащим образом уполномоченными на то представителями сторон.

7. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

7.1. Настоящий договор вступает в силу с даты заключения его сторонами и прекращает свое действие 31.12.2016 г., а в части неисполненных обязательств – до полного исполнения сторонами обязательств по договору.

7.2. Настоящий договор составлен в двух подлинных экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон настоящего договора.

8. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 76»

Юридический адрес: 636071, Томская область, г. Северск, ул. Парковая, 2а

E-mail: schola76@mail.ru (приемная)

Телефон: (382-3) 54-75-89

ИНН 7024015721

КПП 702401001

УФК по Томской области (МАОУ "СОШ № 76") л/с 30656ш09810

Банковские реквизиты:

Отделение Томск г. Томск

№ сч 40701810500001000007

БИК 046902001

Исполнитель

Муниципальное бюджетное учреждение ЗАТО

Северск «Комбинат школьного питания»

Сокращённое наименование: МБУ КШП

ИНН 7024033079

КПП 702401001

Юридический адрес: 636070, Российская Федерация, Томская обл, Северск г, ул. Калинина, 69,

Почтовый адрес: Российская Федерация, 636017,

Томская обл, Северск г, ул. Калинина, 69,

Тел. (83823)52-43-83, (83823)52-94-21

E-Mail: food9@yandex.ru

УФК по Томской области (МБУ КШП л/с

20656Ц83300)

БИК 046902001

№ сч. 40701810500001000007

Отделение Томск г. Томск

М.П.

Л.В. Летягина

М.П.

/ И.И. Хуторянский

