

ДОГОВОР

ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

от «1» сентября 2020 года.

№ 24

Муниципальное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа п. Новопавловка именуемая в дальнейшем Заказчик, в лице директора Кондратьевой Галины Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Гайнутдинова Наталия Борисовна, именуемый в дальнейшем Исполнитель, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1 Предметом настоящего договора является организация питания обучающихся и сотрудников школы путем обеспечения организации работы столовой Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа п.Новопавловка в соответствии с нормами, установленными для учреждений образования, на условиях, определяемых настоящим договором.

1.1 Срок действия настоящего договора определяется: с 1.09.2020 по 30.06.2021г

1. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Заказчик обязуется:

2.1.1. Своевременно информировать Исполнителя о порядке организации питания учащихся (нормативных правовых актах), а также об изменениях и дополнениях в установленный порядок (нормативные правовые акты)

2.1.2. Компенсировать затраты на питание детей из малообеспеченных семей из расчета 45 рублей в день; всех детей, обучающихся с 1 по 4 классы включительно, по 82,20 рублей в день на 1 ребенка; детей, имеющих ограничения по здоровью – 90 рублей в день на одного ребенка.

2.2. Заказчик имеет право:

2.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением исполнителем условий настоящего договора

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать питание обучающихся во время учебного года, а также в оздоровительных лагерях в период каникул (осенних, зимних, весенних, летних) в соответствии с санитарными правилами и нормативами, осуществлять питание детей из малообеспеченных семей из расчета 45 рублей на одного ребенка в день; всех детей, обучающихся с 1 по 4 классы включительно, по 82,20 рублей в день на 1 ребенка; детей, имеющих ограничения по здоровью – 90 рублей в день на одного ребенка

3.1.2. Согласовывать с Территориальным отделом Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в Хилокском, Петровск-Забайкальском, Красночикойском районах ассортиментный перечень продуктов питания, готовую продукцию общественного питания, примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

3.1.3. Комплектовать ежедневное меню на основании 10-ти дневного меню, согласованного с Территориальным отделом Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в Хилокском, Петровск-Забайкальском, Красночикойском районах, с учетом результатов изучения потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

3.1.4. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания обучающихся и сотрудников, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий правильной транспортировки и хранения продукции; меню.

3.1.5. Поставить качественные продукты питания и готовую продукцию общественного питания за свой счет своим транспортом или привлеченной автотранспортной фирм. Поставку продуктов питания осуществлять в сертифицированном транспорте, в таре, пригодной для данного товара, обеспечивающей

сохранность товара при транспортировке и хранении. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия или сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами, экспертными заключениями или иными документами, выданными уполномоченным органом в установленном законом порядке о соответствии условий хранения и оптовой торговли продуктами питания требованиям санитарного законодательства.

3.1.6 . Иметь складские помещения для хранения и фасовки продуктов питания, холодильные камеры (для мяса, мясных полуфабрикатов, рыбы, молока, молочных продуктов, гастрономических продуктов).

3.1.7. Иметь Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, согласованную с уполномоченным органом в установленном законом порядке.

3.1.8. При организации питания обучающихся и сотрудников соблюдать порядок приемки продуктов питания и готовой продукции, требования к кулинарной обработке продуктов питания, условия, сроки хранения и реализации продуктов питания, санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря. Хранение продуктов питания осуществлять на условиях соблюдения санитарных норм, при наличии удостоверяющих документов.

3.1.9 Обеспечить посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания, санитарными правилами и нормами.

3.1.10. Содержать помещения, оборудование Арендодателя с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, в соответствии с правилами и нормами эксплуатации и технической безопасности. Нести ответственность за электрохозяйство и электрооборудование столовой.

3.1.11. Производить текущий ремонт в арендуемых помещениях столовой Арендодателя по мере необходимости, а также к новому учебному году за счет своих средств, соблюдая санитарные нормы и правила. Приемка помещений после ремонта производится с участием Арендодателя.

3.1.12. Укомплектовать столовую профессиональными кадрами, вести работу по повышению их профессионального уровня. Обеспечить наличие у своих работников личных медицинских книжек с отметкой о прохождении гигиенического обучения, аттестации и медицинского осмотра в установленном порядке. Своевременно проводить медицинские и профилактические обследования, гигиеническое обучение работников в установленном порядке.

3.1.13. Нести ответственность за сохранность помещений и находящихся в них товароматериальных ценностей Арендодателя в часы закрытия столовой.

3.1.14. Эксплуатировать в арендуемых помещениях сети (системы) водопровода, канализации, электроснабжения, вентиляции согласно Правилам эксплуатации.

3.1.15. Проводить бракераж готовой продукции совместно с медицинскими работниками и комиссией по бракеражу пищи Арендодателя, ежедневно.

3.1.16. Соблюдать объемы, качество, ассортимент, калорийность приготовленной пищи исходя из стоимости завтраков .

3.1.17. Осуществлять вывоз пищевых отходов за счет своих средств.

3.1.18. При необходимости организации контроля организации питания обучающихся, предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Арендодателя на базовое предприятие Арендатора.

3.1.19. Строго соблюдать установленный Администрацией образовательного учреждения порядок организации питания обучающихся, а также изменения и дополнения в установленный порядок (нормативные правовые акты).

3.1.20. Применять предельный размер торговой наценки, с учётом торговой надбавки, на продукцию (товары) общественного питания, реализуемые в столовой.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН ЗА НАРУШЕНИЯ УСЛОВИЙ ДОГОВОРА

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность, установленную действующим Законодательством и настоящим договором.

4.2. Факт неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору подтверждается двухсторонним актом, составляемым на момент выявления этих нарушений. При отказе Исполнителя или Заказчика от участия в установлении факта нарушения договорных обязательств, акт составляется в одностороннем порядке в присутствии представителей третьей незаинтересованной стороны или представителей управления образования.

5. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ, ПРЕКРАЩЕНИЕ И ПРОДЛЕНИЕ ДОГОВОРА

5.1. Изменение условий настоящего договора допускается только по обоюдному согласию сторон. Предполагаемые дополнения и изменения рассматриваются сторонам в месячный срок и оформляются письменными двухсторонними соглашениями, которые являются неотъемлемой частью настоящего договора. Несоблюдение письменной формы двухстороннего соглашения влечет его недействительность.

5.2. Заказчик в соответствии с действующим законодательством имеет право расторгнуть договор досрочно по решению суда в случаях:

5.2.1. Ухудшения Исполнителем качества питания

5.2.2. Невыполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

6. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

6.1. Об изменении юридического или почтового адресов, расчетного счета в банке, смене руководителя стороны обязаны уведомить друг друга в письменной форме в недельный срок.

6.2. Настоящий договор составлен в двух одинаковых экземплярах - по одному для каждой из сторон.

7. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ

Заказчик

673030, Забайкальский край, Петровск-
Забайкальский район, п. Новопавловка, ул.
Чапаева д.19

ИНН 7517001324 КПП 753101001



Исполнитель

673030, Забайкальский край, Петровск-
Забайкальский район, п. Новопавловка,
ул.1-я Нагорная д.24
ИНН 753102260406
ОГРНИП 318753600025814

