

ДОГОВОР
О СОТРУДНИЧЕСТВЕ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ № 05

городской округ Самара

"11" января 2016 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №148 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Михалева В. П.» городского округа Самара (далее - «Заказчик»), в лице директора Г.Г. Чернышова, действующего на основании Устава, с одной стороны и общество с ограниченной ответственностью «Кондитерское» (далее «Исполнитель»), в лице директора В.А. Базаевой, действующего на основании Устава с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. «Заказчик» поручает, а «Исполнитель» обязуется оказывать услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №148 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Михалева В. П.» городского округа Самара.

1.2. Под организацией питания Исполнителем в рамках настоящего договора понимается предоставление Исполнителю помещений (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенных соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований, и их использование Исполнителем в целях обеспечения учащихся питанием согласно примерному 20 - дневному меню (приложение 1 к настоящему договору), согласованному органами Роспотребнадзора по Самарской области из расчета стоимости рациона питания (завтрак) не более 55 рублей на одного обучающегося в день.

1.3. Отпуск питания производится Исполнителем через пищеблок, находящийся по адресу г. Самара, ул. Коммунистическая, 25.

1.4. Настоящий договор заключен на основании договора о предоставлении субсидии от 11.01.2016 г. № 6/МЗ, заключенного между Департаментом образования Администрации городского округа Самара и Исполнителем в соответствии с постановлением Администрации городского округа Самара от 28.12.2012г. №1832.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик обязан:

2.1.2. Создать бракеражную комиссию в составе представителя администрации общеобразовательного учреждения, повара-бригадира для проведения ежедневного бракеража каждой партии приготовленных блюд.

2.1.3. Предоставить Исполнителю помещение (столовая, производственные цеха для приготовления пищи), оснащенные соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических требований.

2.1.4. Сообщить Исполнителю сведения о лице, ответственном за организацию питания обучающихся (его Ф.И.О.) и ведущем учет фактически питающихся обучающихся по форме согласно приложению 2 к настоящему договору, а также обеспечить ежедневное предоставление заявки в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

Приложение 2 является неотъемлемой частью настоящего договора и составляется в трех идентичных экземплярах, один для Исполнителя и два для Заказчика (1 экземпляр остается у Заказчика, 1 экземпляр предоставляется Заказчиком в Департамент образования Администрации городского округа Самара, в срок до 10 числа каждого месяца).

2.1.5. Нести расходы по оплате силовой электроэнергии, горячее и холодное водоснабжение, отопление помещений, в которых оказываются услуги по организации питания обучающихся, в соответствии с установленными нормами.

2.1.6. Утвердить совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из Сторон ставит в известность другую Сторону не позднее, чем за два дня.

2.1.7. Обеспечить наличие на пищеблоке:

- а) ежедневных заявок на питание, журнала учета фактически питающихся школьников;
- б) бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья;
- в) официально изданных санитарных правил и норм.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, качеством приготовления пищи.

2.2.2. Вести ежедневный персональный учет количества обучающихся, получающих горячее питание.

2.3.«Исполнитель» обязан:

2.3.1. Оказать услуги по организации ежедневного разнообразного бесплатного питания обучающихся на период с 11.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (за исключением каникулярных и праздничных дней) по графику, согласованному между Сторонами настоящего договора.

2.3.2. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

2.3.3. Соблюдать п.2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г.

2.3.4. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны храниться в столовой «Заказчика».

2.3.5. Сформировать бригады для оказания услуг. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95«Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Тип пищеблока Заказчика, состав, количество и квалификация работников, задействованных в оказании услуг по организации питания обучающихся, указаны в приложении 3 к настоящему договору.

2.3.6. Обеспечить ответственность за качество продовольственных товаров поставляемых на пищеблок Заказчика в соответствии требованиям ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

2.3.7. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки. Транспорт должен иметь санитарный паспорт (установленного образца согласно требованиям приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №402 от 20.05.2005г, регистрационный номер 6674 в Минюсте России от 01.06.2005гг. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте») выданный организацией, уполномоченный Роспотребнадзором.

2.3.8. 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.

2.3.9. Ежедневно вывешивать в школьной столовой утверждённое Заказчиком меню с указанием выхода и цены каждого блюда.

2.3.10. Производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

2.3.11. Обеспечить школьную столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д. и т.п.), кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.12. Обеспечить сохранность предоставленных Заказчиком помещений, оборудования и мебели Заказчика, а также правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержать его в постоянной исправности.

2.3.13. Возместить «Заказчику» ущерб, причиненный в результате неправильной эксплуатации оборудования.

2.3.14. Содержать помещения и оборудование в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекций, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

2.3.15. Расходовать силовую электроэнергию, горячую и холодную воду в соответствии с установленными нормами.

2.3.16. Обеспечить за счет собственных средств вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно- транспортного оборудования.

2.3.17. Проводить потребительские конференции среди учащихся.

2.3.18. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

а) примерного 20-дневного меню, согласованного с санитарными службами.

б) ежедневного меню и копий ежедневных меню за 3 прошедших дня;

в) технологических карт на блюда и изделия по меню;

г) 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 - сведения о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), дату его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции;

д) объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов;

е) книги отзывов и предложений;

ж) результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий договор вступает в законную силу с момента подписания и действует по «31» декабря 2016 г.

4. Ответственность Сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

4.2. «Исполнитель» несет ответственность перед «Заказчиком» за качество реализованной в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №148 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Михалева В. П.» городского округа Самара пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5. Изменение и прекращение договора

5.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон либо по решению суда в случаях, предусмотренных гражданским законодательством РФ.

5.2. Все изменения и дополнения по настоящему договору действительны при условии, что они совершены в письменном виде и подписаны уполномоченными лицами обеих Сторон.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

6.2. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, решаются в соответствии с действующим законодательством.

7. Реквизиты и подписи Сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
ООО «Кондитерское»

443082, Самара, ул. Тухачевского, 56А
Р/с 40702810454080100186
Поволжский банк ПАО Сбербанк г. Самара
К/с 30101810200000000607
БИК 043601607
ИНН 6311012722 КПП 631101001
ОКПО 21262773 ОКОНХ 71211



/В.А. Базаева/

ЗАКАЗЧИК:

**муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Школа
№148 с углубленным изучением отдельных
предметов имени Героя Советского Союза
Михалева В. П.» городского округа Самара**

443096, г. Самара, ул. Коммунистическая, 25
тел. 336-75-00
ИНН 6315909263 КПП 631101001
л/с 206060250
р/с 40701810636013000001
ГРКЦ ГУ Банка России по Самарской области
г. Самара
БИК 043601001



/Г.Г. Чернышов/

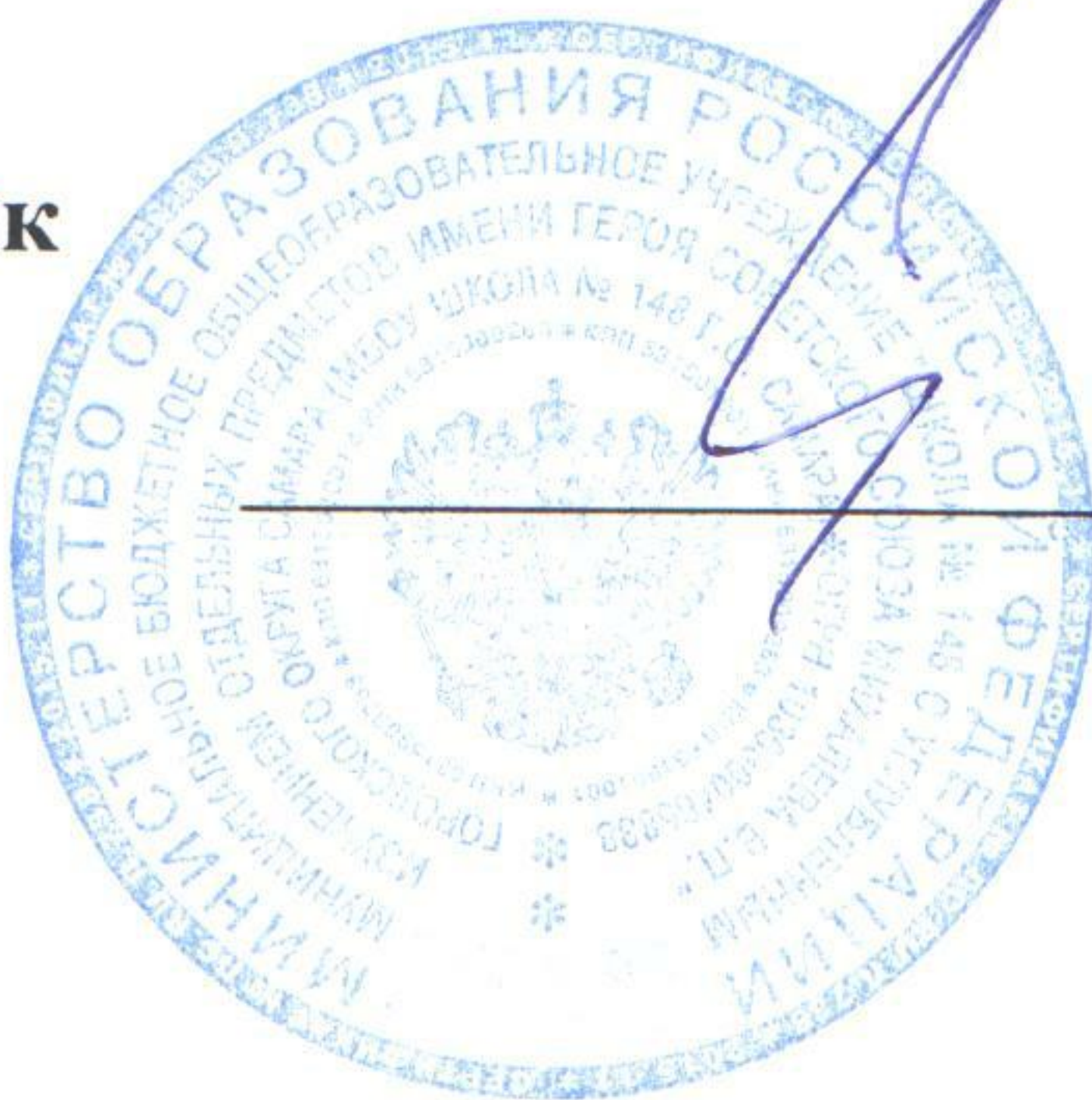
М.П.

Состав бригад для оказания услуг по организации питания

Тип пищеблока	Численность персонала на одном пищеблоке	Состав и количество работников	Квалификация
Стационар	4 чел.	Повар-бригадир 1 чел. Повар 1 чел. Кухонный работник 1 чел. Накрывальщик 1 чел.	5 разряд 5 разряд

Заказчик

М.П.



/Г.Г. Чернышов/

Исполнитель

М.П.



/В.А. Базаева/

**ПРИМЕРНОЕ ____-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГOTOВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

(в соответствии с рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 формой и содержанием составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (для детей в возрасте с 7 - 10 лет и с 11 - 17 лет,) согласно требований санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».)

[illegible]