

Гражданско-правовой договор № _____
на оказание услуг по организации горячего питания
для обучающихся и сотрудников

Пермский край, г. Чайковский

«01» июля 2016 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа села Большой Букор (далее – МБОУ СОШ с. Большой Букор), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зюриной Татьяны Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Оскар», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполняющего обязанности директора Долгановой Ольги Павловны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны (далее именуемые - Стороны), заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - договор), о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации горячего питания (завтраки, обеды, свободный выбор блюд) для обучающихся и сотрудников в столовой МБОУ СОШ с. Большой Букор в соответствии с условиями настоящего договора и дополнительными требованиями, изложенными в Техническом задании (Приложение №1), иными условиями настоящего договора, а так же требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН).

2. Срок оказания услуг и действия договора

2.1. Срок оказания услуг: с «01» сентября 2016г. по «31» декабря 2016г.

2.1. Договор действует с момента его подписания и действует до выполнения своих обязательств Сторонами.

2.2. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение и не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по договору в полном объеме.

3. Стоимость услуг по договору и порядок расчетов

3.1. Средняя стоимость питания на одного обучающегося согласуется между Заказчиком и Исполнителем отдельно по каждому классу и составляет не более:

для обучающиеся 1-4 классов - 55,97 руб., для обучающиеся 5-11 классов - 62,75 руб.

3.2. Стоимость питания может быть увеличена в связи с двух разовым питанием обучающихся.

3.3. В случае изменения цены в сторону увеличения или уменьшения Исполнитель обязан согласовать стоимость питания с руководителем учреждения.

3.4. Оплата питания обучающихся осуществляется за счет средств родительской платы за наличный расчет в кассу «Исполнителя».

4. Место, срок и условия оказания услуг

4.1. Место приготовления блюд - помещение пищеблока, находящееся в здании МБОУ СОШ с. Большой Букор Заказчика, расположенного по адресу: Пермский край, г. Чайковский, ул. Юбилейная, д. 7. Место приема пищи - помещение столовой МБОУ СОШ с. Большой Букор.

4.2. Производство питания осуществляется непосредственно в пищеблоке Заказчика, указанного в п. 4.1. настоящего договора.

4.3. Срок оказания услуг: с 01.09.2016г. по 31.12.2016 г.

4.4. Горячее питание детей должно осуществляться ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, в соответствии с меню и графиком выдачи пищи, который утверждается руководителем учреждения.

4.5. Помещение пищеблока, оборудование, находящееся на балансе Заказчика передаются Исполнителю в безвозмездное пользование по акту приема – передачи, подписанному Сторонами.

4.6. Условия договора не предусматривают возможности привлечения третьих лиц для оказания услуг предусмотренных договором.

5. Обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

5.1.2. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

5.1.3. Исполнять свои обязанности в соответствии настоящим договором.

5.1.4. Осуществлять контроль за рациональным расходом энергоресурсов.

5.1.5. При составлении меню руководствоваться социальными нормами питания и примерным десятидневным меню, согласованным между Исполнителем и Заказчиком, а также же утвержденным территориальным управлением Роспотребнадзора. Обеспечивать своевременную поставку качественных и сертифицированных продуктов питания. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающей продукции, а также условий ее хранения и реализации.

5.1.6. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом.

5.1.7. Обеспечить полноценное качественное питание в соответствии с утвержденным и согласованным меню, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в детских образовательных учреждениях.

5.1.8. Обеспечить содержание предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

5.1.9. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, содержать его в исправном состоянии, в случае поломки или выхода из строя, заменить на новое оборудование, либо осуществить ремонт за счет своих средств.

5.1.10. Обеспечить столовую посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

5.1.11. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, выдачу работникам спец. одежды.

5.1.12. Предоставлять Заказчику и (либо) участникам образовательного процесса, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов.

5.1.13. Обеспечить наличие ежедневного меню в обеденном зале.

5.1.14. Обеспечивать соблюдение охраны труда, санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и Госпожнадзора.

5.1.15. Своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;

5.1.16. В случае выхода из строя санитарно-технического оборудования (приборов) (засор раковины, мойки, слива и т.п.), электрических приборов (перегоревшие лампы, светильники и т.п.) произвести ремонт и замену данных приборов и оборудования

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Осуществлять контроль над исполнением Исполнителем своих обязательств по настоящему договору, в том числе качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения; правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления; санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта; выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

5.2.2. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 и Техническим заданием, составить акт – предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки.

5.2.3. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора;

5.2.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся детей;

5.2.5. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

5. Обязанности Сторон

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать полноценным горячим питанием учащихся в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

5.1.2. Организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

5.1.3. Исполнять свои обязанности в соответствии настоящим договором.

5.1.4. Осуществлять контроль за рациональным расходованием энергоресурсов.

5.1.5. При составлении меню руководствоваться социальными нормами питания и примерным десятидневным меню, согласованным между Исполнителем и Заказчиком, а так же утвержденным территориальным управлением Роспотребнадзора. Обеспечивать своевременную поставку качественных и сертифицированных продуктов питания. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающей продукции, а также условий ее хранения и реализации.

5.1.6. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом.

5.1.7. Обеспечить полноценное качественное питание в соответствии с утвержденным и согласованным меню, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в детских образовательных учреждениях.

5.1.8. Обеспечить содержание предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

5.1.9. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, содержать его в исправном состоянии, в случае поломки или выхода из строя, заменить на новое оборудование, либо осуществить ремонт за счет своих средств.

5.1.10. Обеспечить столовую посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения.

5.1.11. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, выдачу работникам спец. одежды.

5.1.12. Предоставлять Заказчику и (либо) участникам образовательного процесса, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов.

5.1.13. Обеспечить наличие ежедневного меню в обеденном зале.

5.1.14. Обеспечивать соблюдение охраны труда, санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и Госпожнадзора.

5.1.15. Своевременно проводить необходимый косметический или капитальный ремонт переданных помещений пищеблока, готовить данные помещения к приемке учреждения к новому учебному году, производить техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования;

5.1.16. В случае выхода из строя санитарно-технического оборудования (приборов) (засор раковины, мойки, слива и т.п.), электрических приборов (перегоревшие лампы, светильники и т.п.) произвести ремонт и замену данных приборов и оборудования

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Осуществлять контроль над исполнением Исполнителем своих обязательств по настоящему договору, в том числе качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения; правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления; санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта; выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров;

5.2.2. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по договору или отступления от требований, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 и Техническим заданием, составить акт – предписание с указанием нарушения, в течение одного календарного дня направить Исполнителю путем факсимильной или иной связи и требованием устранить недостатки.

5.2.3. Принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора;

5.2.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся детей;

5.2.5. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

законодательством Российской Федерации и Положением о закупке.

9.4. Настоящий договор составлен на бумажном носителе в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

9.5. К договору прилагается и является его неотъемлемой частью Техническое задание.

Приложения к договору:

Приложение № 1 Техническое задание

Приложение № 2 Форма Акта-предписания:

14. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

МБОУ СОШ с. Большой Букор

Юридический адрес: 617754, Пермский край
г. Чайковский с. Б. Букор, ул. Юбилейная, д. 7

Банковские реквизиты: РКЦ г. Чайковский
р/с 40701810000003000001

БИК 045763000

ИНН/КПК 5920010954/592001001

Телефон (факс) 8(34241) 5-56-15

л/с 2190300080

Исполнитель:

МКП «Оскар»

Юридический адрес: 617740, Пермский край,
г. Чайковский, ул. Карла Маркса, 51

Банковские реквизиты: Нижегородский филиал
ОАО «Банк Москвы»

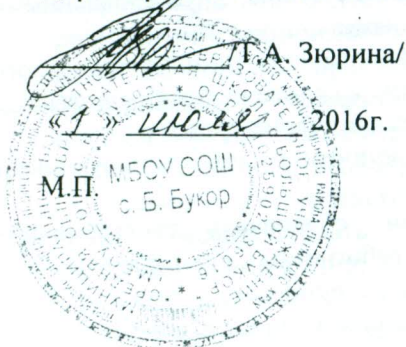
р/с 40702810900400013153

БИК 045773603

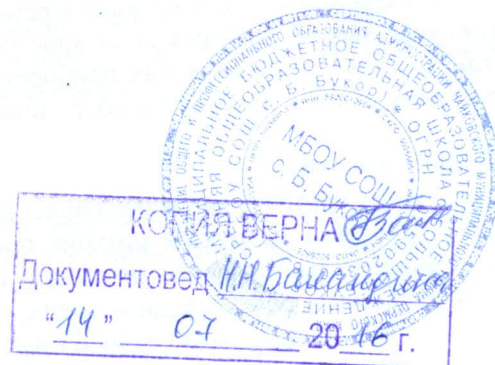
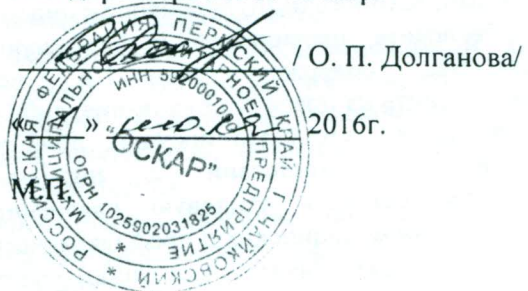
ИНН/КПК 5920001090/592001001

Телефон 8(34241) 4-26-42

Директор МБОУ СОШ с. Б. Букор



И.о. директора МУП «Оскар»



Техническое задание на оказание услуг

1. Требования к качеству оказываемых услуг:

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным горячим питанием в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При оказании услуг по предоставлению полноценным горячим питанием учащихся Исполнитель также руководствуется:

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля с соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»;
- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г. с изменениями от 4 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г.). СанПиН 2.3.6.1079-01;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г."
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

2. Условия оказания услуг:

2.1. При оказании услуг, Исполнитель обязан:

- Осуществлять организацию питания обучающихся Заказчика в соответствии с действующими нормативными актами;
- для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывать рацион питания;
- на основании сформированного рациона питания составлять меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);
- для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения Исполнитель обязан составлять примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 санитарных правил 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- с учетом возраста обучающихся в примерном соблюдать требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- Представлять на утверждение Заказчику ежедневное меню, не менее чем за сутки;
- Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями;
- Соблюдать принципы щадящего питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами;
- Соблюдать требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности установленные СанПиНом 2.4.5.2409-08; Использовать продукты, предназначенные для организации питания обучающихся в соответствии с действующими нормативами (СанПиН, ГОСТ);
- Обеспечить перевозку продуктов питания, предназначенных для организации питания обучающихся, автотранспортным средством, отвечающим требованиям действующих СанПин;
- Обеспечить постоянное наличие бутилированной питьевой воды в столовой учреждения Заказчика отвечающим требованиям по качеству и безопасности;
- Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество используемых продуктов питания;

- При осуществлении деятельности по оказанию услуги соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;
- Обеспечивать в соответствии с меню снабжение необходимыми продуктами питания, соответствующих действующим нормативам;
- Обеспечить организацию приготовления пищи и питания, обучающихся Заказчика, непосредственно в помещениях пищеблока Заказчика, силами квалифицированного персонала, прошедшего необходимую подготовку, обучение, инструктажи и не имеющего противопоказаний для работы в общеобразовательном учреждении;
- Мыть столовую посуду и производить уборку пищеблока и обеденного зала в соответствии с санитарными нормами;
- Осуществлять полную закладку продуктов согласно ежедневному утверждённому меню-раскладке:
- Выдавать готовую пищу после снятия пробы представителем Заказчика и его записи о разрешении к выдаче в бракеражном журнале;
- Выполнять натуральные нормы питания и требования по составу меню (калорийность питания и соответствующий набор продуктов) в соответствии с действующими нормативами;
- Выполнять действующие требования СанПиН по оснащённости и состоянию пищеблоков и оборудования (необходимый набор помещений пищеблоков, поточность линий, наличие и состояние технологического оборудования):
- Обеспечить своими силами наличие всего необходимого технологического оборудования и столового инвентаря, в том числе столовых приборов и предметов сервировки (наборы для специй, салфетки) в соответствии с действующими требованиями СанПиН;
- Обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) учреждениями Роспотребнадзора, оплачивать проведенные анализы;
- В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;
- Относить стоимость недоброкачественного приготовления продукции за свой счет в случае выбраковки;
- Обеспечить за свой счёт необходимое обслуживание помещений и всего оборудования пищеблоков Заказчика, используемых при организации питания.

2.2. Дополнительные условия

- Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Директор:  Т. А. Зюрина

И.о. директора  О. П. Долганова



КОПИЯ ВЕРНА
 Документовед *Н.Н. Балагурова*
 "14" 07. 2016 г.