

ДОГОВОР

об организации питания № РОП-63-2019

г.Омск

« 15 » 08 2018г.

Бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 63», в лице директора **Пучкиной Натальи Геннадьевны**, именуемое в дальнейшем «Учреждение», действующее на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующий на основании _____ с другой стороны, и **Индивидуальный предприниматель Костин Олег Владимирович**, в лице Костина Олега Владимировича, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», на основании свидетельства 55 №003236655, с третьей стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» Учреждение, Исполнитель и Заказчик объединяют усилия в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами по организации горячего питания обучающихся, педагогов бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 63», через объект организации общепита во время занятий в соответствии с учебным планом (_____-дневная учебная неделя), расположенного по адресу : **644088, г.Омск, ул.Энтузиастов, 11 "Б"**, в период с "_____" _____ 2018 г. по "31" мая 2019 г.

2. Учреждение обязуется:

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании»:

- 2.1. Создать все необходимые условия для приготовления горячего питания обучающимся, педагогам, в виде завтраков и обедов.
- 2.2. Предоставить Исполнителю места для приготовления горячего питания (пищеблок, (без обеденного зала)) и места для хранения, оснащенные торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием, пригодным для целей его использования, находящегося на балансе Учреждения.
- 2.3. Предоставить Исполнителю безвозмездно силовую электроэнергию, горячую и холодную воду.
- 2.4. Следить за санитарно-техническим состоянием предоставляемых производственных и складских помещений образовательного учреждения, осуществлять их капитальный и текущий ремонт.
- 2.5. Обеспечивать технический надзор торгово-технологического оборудования, находящегося на балансе Учреждения, осуществлять эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.
- 2.6. Осуществлять работу по вопросам организации питания обучающихся, обеспечить культуру и гигиену приема пищи с привлечением медицинского персонала. Назначать и контролировать ответственных за питание лиц из числа работников педагогического коллектива, на которых возложены обязанности учета и контроля организации питания обучающихся. Обеспечить охват горячим питанием не менее 70% обучающихся (для школ, где охват был ниже 70%, остальным на уровне прошлого года).
- 2.7. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания обучающихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за 2 дня.
- 2.8. Подавать Исполнителю заявку на продукты питания в соответствии с меню, согласованным с управлением Роспотребнадзора по Омской области **не позднее чем за 1 неделю** до ее фактического выполнения.
- 2.9. Обеспечивает полную сохранность завезенных Исполнителем продуктов питания, оборудования и инвентаря, необходимых для организации питания и функционирования столовой учреждения.
- 2.10. Компенсировать Исполнителю расходы, связанные с неотделимыми улучшениями в Учреждении с учетом износа, за счет своих средств или средств третьих лиц, согласно подписанным актам выполненных работ (в случае прекращения торгово-хозяйственных взаимоотношений).
- 2.11. Решать иные производственные и организационные вопросы.

3. Исполнитель обязуется:

- 3.1. Согласовать 24-х дневное цикличное меню горячих завтраков и обедов с управлением Роспотребнадзора по Омской области и обеспечивать питание в соответствии с утвержденным цикличным меню.
- 3.2. Своевременно снабжать столовые продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на пищеблок сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.
- 3.3. Создать условия на пищеблоке для организации горячего питания обучающихся, в соответствии с санитарными нормами СанПиН и предписанием Управления Роспотребнадзора по Омской области, предоставлять Учреждению недостающее технологическое, холодильное оборудование. Обеспечивать содержание мест, представляемых для организации горячего питания, оборудования с соблюдением установленных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию.
- 3.4. Осуществлять меры по рациональному, экономному использованию силовой электроэнергии, горячей и холодной воды для приготовления и отпуску пищи: не допускать случаев их необоснованного расходования.
- 3.5. Осуществлять своевременную проверку весоизмерительного оборудования, надзор за состоянием технологического и холодильного оборудования, находящегося на балансе Учреждения.
- 3.6. Обеспечивать столовую Учреждения кухонным инвентарем, столовой посудой, весоизмерительными приборами, санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими санитарными нормами.
- 3.7. Осуществлять за свой счет содержание, а при необходимости текущий ремонт, технологического оборудования, используемого при оказании услуг предусмотренных настоящим договором.
- 3.8. Укомплектовать столовую Учреждения квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания обучающихся, организовывать повышение их квалификации.
- 3.9. Исполнитель обеспечивает своевременное прохождение персоналом медицинского осмотра, работающего в столовой образовательного учреждения.
- 3.10. Оказывать услугу по организации питания обучающихся в соответствии с требованием СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Заказчик обязуется:

- 4.1. Принять акт приемки - передачи продуктов питания и услуг, оплатить их по цене Договора, указанной в п. 6 настоящего договора. Услуги считаются оказанными после подписания акта приемки-передачи Заказчиком или его уполномоченным представителем.
- 4.2. Осуществлять контроль за организацией горячего питания в Учреждении в соответствии с условиями настоящего договора.

5. Условия о качестве предоставляемых услуг

- 5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность поставляемых в столовую Учреждения продуктов питания, оказываемых услуг, в соответствии с действующими стандартами, утвержденными для данного вида продуктов питания, услуг и наличием, и оформленных в установленном действующим законодательством порядке удостоверений качества, сертификатов.
- 5.2. Исполнитель гарантирует наличие у него разрешения на право производства и использование пищевой продукции для организации горячего питания.
- 5.3. Исполнитель гарантирует соблюдать требования закона «О защите прав потребителей» и Правил оказания услуг общественного питания, санитарно-эпидемиологических правил, утвержденных постановлениями Министерства здравоохранения РФ, Главным