Приложение № 3

Проект договора

**Договор №**

**на организацию питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа город Уфа Республики Башкортостан**

 г. Уфа «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Муниципальное бюджетное/автономное общеобразовательное учреждение \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/полное наименование учреждения по Уставу без сокращений/

городского округа город Уфа Республики Башкортостан, именуемого в дальнейшем Заказчик, в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/должность, Ф.И.О. без сокращений/

действующего на основании Устава, с одной стороны, и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/полное наименование Исполнителя услуги/

именуемого в дальнейшем Исполнитель, в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 /должность, Ф.И.О. без сокращений/

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, заключили настоящий договор (далее - договор) о нижеследующем:

1. **Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Школа № ГО г. Уфа РБ в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для обучающихся (далее - Услуги), а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего ГОСТам и приготовленного с учетом требований СанПиН качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика. Место оказания услуг:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Приложение № 1 к договору).

1.3. Оказание Услуг осуществляется силами Исполнителя ежедневно, кроме выходных и праздничных дней и в каникулярное время.

1.4. Срок оказания услуг: с 04.09.2017 г.

1.5. Выдача исполнителем готовой пищи осуществляется согласно утвержденному графику приема пищи обучающихся (приложению № 2 к договору).

1. **Обязанности и права Исполнителя**

**2.1.** **Исполнитель обязуется:**

2.1.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы указанными в приложении № 3 к договору.

2.1.2. разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

2.1.3 обеспечивать соблюдение графика приема пищи обучающихся.

2.1.4. при формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, установленную решением Совета городского округа город Уфа Республики Башкортостан от 05.03.2013г. №15/1:

* на продукцию собственного производства до 68%;
* на покупную продукцию до 30%.

 2.1.5. своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

 2.1.6. осуществлять закуп и прием пищевых продуктов, продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

 2.1.7. осуществлять доставку пищевых продуктов, полуфабрикатов, продукции собственным (арендованным) специализированным транспортом, специально предназначенным или специально оборудованным для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

 2.1.8. использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающим требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Обеспечить вывоз порожней тары своими силами и за счет собственных средств.

 2.1.9. Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу. Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

2.1.10. Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции. Сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования пищевой продукции.

 2.1.10. назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия по настоящему договору, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

 2.1.11. обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции).

 2.1.12. проводить лабораторные и инструментальные исследования для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения и предоставлять Заказчику копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается Исполнителем в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409-08).

 2.1.13. при изготовлении полуфабрикатов ежедневно проводить оценку качества с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, включая оценку степени готовности, времени разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

 2.1.14. обеспечить соответствие качества готовых блюд утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам, их удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

 2.1.15. осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе: ответственного сотрудника Исполнителя и ответственного сотрудника Заказчика и медицинского работника (при наличии) по органолептическим показателям, отметки о качестве пищи заносить в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Выдачу пищи обучающимся производить только после снятия проб ответственным сотрудником Заказчика. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания, или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена.

 2.1.16. оставлять суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд с целью контроля за соблюдением безопасности технологического процесса.

 2.1.17. обеспечить ежедневное ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

 2.1.18. оказывать Услуги с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов таможенного союза к производственным, административным помещениям столовой, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю.

 2.1.19. Перед каждым началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

 2.1.20. После каждого приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока и обеденного зала, уборку столов в обеденном зале Заказчика силами своих работников и за счет собственных средств.

 2.1.21. оказывать Услуги с обеспечением достаточного количества столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря, посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.

 2.1.22. заключить с Заказчиком договор аренды/безвозмездного пользования (ссуды) недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику, с начала действия настоящего договора. Принять движимое и недвижимое имущество по акту приема-передачи. Обеспечивать сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатировать и содержать в исправном состоянии. Использовать переданное имущество (Приложение № 4 к договору).

 2.1.23. проводить мероприятия по текущему ремонту переданного оборудования, обеспечить правильную и бережную эксплуатацию, с соблюдением правил техники безопасности; в случае, если по вине Исполнителя потребуется капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту; производить экономный расход электроэнергии и воды, в соответствии с установленными Заказчиками лимитами.

2.1.24. соблюдать установленные законодательством Российской Федерации требования санитарно-эпидемиологических, технических, противопожарных правил и нормативов, технических регламентов. Устранять замечания надзорных органов, производить оплату штрафных санкций за счет собственных средств, в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги.

 2.1.25. обеспечивать чистоту и оказывать Услуги с осуществлением вывоза мусора, пищевых отходов, дезинфекции и дератизации производственных помещений, путем заключения договоров с Заказчиком на возмещение затрат или заключить договоры с подрядными организациями для оказания данных услуг.

 2.1.26. оказывать услуги с использованием санитарной одежды, моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.

 2.1.27. ежемесячно совместно с Заказчиком снимать показания приборов учета (при наличии), установленных на пищеблоке и возмещать стоимость потребленных коммунальных услуг (водоснабжение, отопление, электроэнергия) на оказание услуг общественного питания согласно выставленных Заказчиком счетов.

 2.1.28. совместно с Заказчиком утверждать режим работы столовой.

 2.1.29. не реже одного раза участвовать в проведении инвентаризации имущества, переданного Заказчиком по акту приема-передачи, в течение срока действия настоящего договора.

 2.1.30. вести в каждой школьной столовой (буфете) необходимую учетную документацию согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в том числе:

- для контроля за качеством продовольственного сырья «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 1 приложение 10);

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 2 приложение 10);

- «Журнал здоровья» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 3 приложение 10);

- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 4 приложение 10);

- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 5 приложение 10).

- «Ведомость контроля за рационом питания» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 6 приложение 10).

2.1.31. обеспечить доступ Заказчику и представителям Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества, используемых для приготовления продукции пищевых продуктов и готовых блюд требованиям, установленным Заказчиком.

**2.2.** **Исполнитель вправе**:

 2.2.1. требовать подписания документов в соответствии с условиями настоящего договора;

 2.2.2. требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора;

 2.2.3. направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания услуг в рамках настоящего договора.

1. **Обязанности и права Заказчика**

**3.1.** **Заказчик обязан**:

3.1.1. на основании договора безвозмездного пользования (ссуды) объекта муниципального нежилого фонда, передать по акту в эксплуатацию помещение (пищеблок) с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением, на основании пп. 2 п. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

3.1.2. принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.3. обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся;

3.1.4. установить продолжительность перемен для приема пищи устанавливать в соответствии с обязательными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

3.1.5. совместно с Исполнителем утверждать режим работы столовой;

3.1.6. не реже одного раза проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи в течение срока действия настоящего Договора;

3.1.7. осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно:

* выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;
* осуществлять контроль за качеством используемого сырья на пищеблоке, соблюдением сроков годности и условий хранения; контроль за соблюдением технологии приготовлением пищи, выходом готовой продукции, соответствием наименований блюд и изделий меню;
* совместно с Исполнителем комиссионно осуществлять ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и обеспечить надлежащее хранение бракеражной пробы в течение 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
* контроль за сохранностью переданного имущества.
* результаты контрольных мероприятий заносить в специальный журнал.

3.1.8.совместно с Исполнителем разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания школьников, обогащению рациона питания обучающихся микронутриентами, внедрению современных методов и форм обслуживания, увеличению охвата обучающихся горячим питание, в том числе двух разовым.

3.1.9. создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек, в том числе представители Организатора (медицинский работник - при наличии, ответственное лицо), шеф – повар, повар.

3.1.10. предоставить Исполнителю список своих сотрудников, имеющих полномочия и/или ответственных за:

- осуществление контроля за приготовлением пищи, проведение бракеража готовой продукции и хранение бракеражной пробы;

- проведение витаминизации и ведение «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 4 приложение 10).

3.1.11. выставлять ежемесячно счета Исполнителю за потребленную воду, тепло- и электроэнергию на основании показаний приборов учета воды, электроэнергии в пищеблоке, а также затрат на дератизацию, дезинсекцию и вывоз мусора в соответствии с фактическими расходами в отношении пищеблока, производить сверку взаиморасчетов.

3.1.12. принимает у Исполнителя после завершения оказания услуг по акту приема-передачи помещение (пищеблок), переданного на основании договора безвозмездного пользования (ссуды) объекта муниципального нежилого фонда с имеющимся исправным технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.

3.1.13. Соблюдать иные условия настоящего договора.

**3.2. Заказчик вправе:**

3.2.1. в любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс;

3.2.2 контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

* качество питания,
* вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
* соблюдение ассортиментного перечня продукции,
* соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
* рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
* правильность составления меню,
* соблюдение санитарных норм и требований,
* соблюдение норм питания детей,
* соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
* соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников столовой, в соответствии с действующим законодательством.
* соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание;

3.2.3. запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему договору;

3.2.4. для осуществления контроля исполнения условий договора, контроля качества оказываемых Исполнителем услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях.

**4. Цена договора и порядок оплаты**

4.1. Цена настоящего договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_\_\_\_\_ копеек.

4.2. Цена договора включает расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов, приготовление пищи, вывоз мусора и пищевых отходов и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему договору, в том числе по снабжению столовой по мере необходимости хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке, проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством, стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки, снабжению сотрудников столовой спецодеждой, коммунальные расходы, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и иных обязательных платежей.

4.3. По согласованию сторон допускается изменение цены договора, в связи с увеличением или уменьшением количества питающихся, размеров льгот, при этом Стороны оформляют дополнительное соглашение к договору.

4.4. Форма оплаты безналичная (платежные поручения), путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, на основании предъявленных Исполнителем документов: счета–фактуры, акта выполненных работ. Организатор после проверки представленных документов производит перечисление денежных средств Исполнителю в течение 15 банковских дней стоимости фактически оказанных услуг в счет цены договора.

4.5. Ежемесячно до 7 числа каждого месяца Организатор и Исполнитель производят сверку взаиморасчетов за оказанные услуги путем составления акта сверки, заверенного печатью и подписью руководителей.

4.6. В случае просрочки исполнения Организатором обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Организатором обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.7. В случае просрочки исполнении Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Организатор направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере, определенном в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

4.8. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафы, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

4.9. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает стороны от исполнения их обязательств.

4.10. Стороны признают и соглашаются с тем, что положения статьи 317.1 Гражданского кодекса РФ к условиям настоящего договора не применяются.

1. **Обстоятельства непреодолимой силы**

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по договору, если такое неисполнение является следствием обстоятельств непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь, землетрясение, наводнение, пожар, тайфун, ураган и другие стихийные бедствия, военные действия, массовые заболевания (эпидемии) и действия органов государственной власти и управления и другие обстоятельства, не зависящие от воли Сторон. Указанные события должны носить чрезвычайный, непредвиденный и непредотвратимый характер, возникнуть после заключения договора и не зависеть от воли Сторон.

5.2. При наступлении обстоятельств непреодолимой силы Сторона должна без промедления известить о них другую Сторону в любой форме. В извещении должны быть сообщены данные о характере обстоятельств, а также по возможности оценка их влияния на возможность исполнения обязательств по договору и срок исполнения обязательств.

5.3. По прекращении указанных обстоятельств Сторона должна без промедления известить другую Сторону в любой форме. В извещении должен быть указан срок, в который предполагается исполнить обязательство по договору. Если сторона не направит или несвоевременно направит извещение, то она должна возместить другой Стороне убытки, причинённые не извещением или несвоевременным извещением.

5.4. Сторона должна в течение разумного срока передать другой Стороне сертификат торгово – промышленной палаты или иного компетентного органа или организации о наличии форс-мажорных обстоятельств.

5.5. В случае наступления форс-мажорных обстоятельств срок исполнения сторонами обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства и их последствия.

1. **Расторжение договора**

6.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

1. **Заключительные положения**

 7.1. В случае изменения организационно-правовой формы, реорганизации, изменении банковских реквизитов, почтового адреса, Исполнитель обязан уведомить Организатора в срок - три рабочих дня.

 7.2. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнитель по такому договору, вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

 7.3. Исполнитель вправе привлекать третьи лица в качестве соисполнителя (субподрядчика) для исполнения условий договора, за исключением непосредственно приготовления пищи для воспитанников.

 7.4. Любое уведомление по договору дается в письменной форме в виде факсимильного сообщения, письма по электронной почте или отправляется заказным письмом или нарочным получателю по его адресу, указанному в договоре.

 7.5. Договор составлен на русском языке в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

 7.6. Договор выражает все договорные условия и понимание между Сторонами, во всем остальном, не предусмотренном настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

 7.7. Изменения и дополнения к настоящему договору должны быть оформлены Сторонами в письменном виде, подписаны и скреплены печатями. Изменения и дополнения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

 7.8. В случае не достижения согласия споры и разногласия разрешаются в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

1. **Срок действия договора**

8.1. Договор вступает в силу с 04.09.2017 года и действует до полного исполнения цены договора и иных обязательств сторон, но не позднее «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года.

1. **Перечень приложений**

Приложение № 1. Место оказания услуги и вид предоставляемых в пользование помещений.

Приложение № 2. График приема пищи обучающихся.

Приложение № 3. Нормативно-правовая база для обеспечения горячего питания.

Приложение № 4. Перечень имущества, передаваемого в пользование.

Приложение № 5. Объем оказываемых услуг.

1. **Юридические адреса, реквизиты сторон.**

|  |  |
| --- | --- |
| **«Заказчик»**Адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тел. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ КПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р/с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ОТДЕЛЕНИЕ- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ л/сч.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ БИК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ОГРН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_КБК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./МП | **«Исполнитель»**Адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тел. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ КПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р/с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ОТДЕЛЕНИЕ- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ л/сч.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ БИК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ОГРН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_КБК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./МП |

Приложение № 1 к договору № \_\_\_

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**Место оказания услуги и вид предоставляемых в пользование помещений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование объекта | Место расположения | Площадь по тех. паспорту, кв. м. | Примечание  |
| 1. |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ / ФИО/ М.П. | **Исполнитель:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО./М.П. |

Приложение № 2 к договору № \_\_\_

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**График приема пищи обучающихся**

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Время  |
| Завтрак подготовительный класс,1-4 классы |  | ежедневно, кроме выходных дней (суббота, воскресенье), праздничных дней и каникулярное время |
| Завтрак 5-10 классы |  |
| Обед подготовительный класс,1-4 классы |  |
| Обед 5-10 классы |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ / ФИО/ М.П. | **Исполнитель:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО./М.П. |

Приложение № 3 к договору № \_\_\_

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**Нормативно-правовая база для обеспечения горячего питания**

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с установленными требованиями, в том числе:

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

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

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

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

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

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

1. -СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;
2. -СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)»;
3. -СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
4. -СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
5. -СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
6. -ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. -ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. -ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
9. -СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,
10. -СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
11. - Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
12. - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
13.
14. Приложение № 4 к договору № \_\_\_
15. от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**ПЕРЕЧЕНЬ
ИМУЩЕСТВА ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ, ПЕРЕДАННЫХ В БЕЗВОЗМЕЗДНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  | Год выпуска, техническое состояние | Инвентарный номер | Кол-во | Стоимость |
| балансовая | остаточная |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

При приобретении иного имущества (при изменении состава переданных основных средств) новый перечень утверждается дополнительным соглашением к договору.

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ / ФИО/ М.П. | **Исполнитель:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО./М.П. |

1. Приложение № 5 к договору № \_\_\_
2. от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г.

**Объем оказываемых услуг**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Классы  | Кол-во учащихся | Кол-во учебных дней |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ / ФИО/ М.П. | **Исполнитель:** Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО./М.П. |