**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на оказание услуг по организации питания учащихся за счет средств родителей**

**г.Дербент** **01.09.2023г.**

ООО «ВАВИЛОН» в лице директора Халилова Рабадана Исмаиловича, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем ИСПОЛНИТЕЛЬ с одной стороны, и ро­дитель (законный представитель) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. паспортные данные

обучающегося\_\_\_\_\_\_\_класса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ф.и.о уч-ся)

именуемый в дальнейшем ЗАКАЗЧИК, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1.Предмет договора

* 1. По Договору Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Дербентская гимназия №1 расположенном по адресу Республика Дагестан, г. Дербент, ул.Г.Гасанова дом 5 в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить Услуги Исполнителя в соответствии с условиями Договора.
  2. Услуги оказываются ежедневно, один раз в день (обед) на основании типового меню
  3. При оказании услуг Исполнитель обязан использовать собственное оборудование, собственные расходные и иные материалы, стоимость которых входит в цену Договора и дополнительному учету и оплате не подлежат.

**2. Цена и порядок расчетов**

2.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ оказывает услуги для учащихся 1-11 классов: один платный обед на сумму 130 **(сто тридцать)**руб. 00 копеек в среднем в день на одного ученика в соответствии со спецификацией

2.2. Оплата услуг производится в безналичной форме путем перечисления денежных средств на счет исполнителя

2.3.В случае отсутствия учащегося в ОУ по уважительной причине, ЗАКАЗЧИК имеет право на перерасчет денежных средств за питание или перенос денежных средств на следующий месяц.

**3.Права и обязанности сторон.**

**3.1Заказчик имеет право:**

3.1.1 Осуществлять контроль качества приготовленных Исполнителем блюд и сообщать Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи

3.1.2. Для проверки соответствия качества оказанных услуг в любое время, без предварительного предупреждения Исполнителя, проводить проверку качества, объемов и порядка оказания услуг, в том числе в месте приготовления питания, запрашивать документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов.

3.1.3. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг привлекать независимые экспертные организации, экспертов.

**3. 2. ЗАКАЗЧИК обязан**:

3.2.1. Производить оплату услуг Исполнителя согласно условиям Договора.

3.2.2.Осуществлять через Банк своевременное перечисление денежных средств на расчётный счет ИСПОЛНИТЕЛЯ для обеспечения обучающегося. Оплата производится авансовым платежом не позднее 10 числа текущего месяца в размере 100%, либо В случае наличия долгов по оплате питания, питание учащегося будет приостановлено до момента погашения долга.

**3.3. ИСПОЛНИТЕЛЬ имеет право**

3.3.1. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по совершенствованию организации питания школьников на базе МБОУ «Гимназия №1»им. А.А.Пашаева, по внедрению и распространению положительного опыта, новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся и воспитанников.

**3.4. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязан:**

3.4.1.Оказывать услуги надлежащего качества, в полном объёме в срок, предусмотренный настоящим Договором;

3.4.2.Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, удостоверениями качества и безопасности на каждую продукцию (товар), ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства, а так же осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

* + 1. Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции и меню;
    2. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд;
    3. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у Поставщиков;
    4. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока. Обеспечивать соблюдение его работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм, обеспечить их спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах;
    5. В 5-дневный срок информировать Заказчика об изменении адреса и (или) реквизитов, указанных в Договоре;
    6. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в образовательное учреждение.
    7. Соблюдать в полной мере требования СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.1.1249-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**4. Ответственность сторон.**

4.1. Стороны несут ответственность за ненадлежащее исполнение усло­вий договора в соответствии с действующим законодательством.

**5. Срок действия договора.**

5.1. Настоящий договор действует с «01 сентября 2023» по 31 мая 2024 г.

**6. Реквизиты и подписи сторон**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Заказчик** | |  | **Исполнитель** |
|  | **ООО «Вавилон»** |
|  |  |  | Юридический адрес: 368600 РД, г.Дербент ул. Ленина |
|  |
|  |  | **Реквизиты**:  ИНН/ КПП 0512027453/051201001  р/с 40702810060320014664  Банк: ПАО Сбербанк  кор.счет: 30101810907020000615  БИК 040702615  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Р.И.Халилов** |
|  |
|  |
|  |
|

**Техническое задание**

Услуги оказываются ежедневно, с 13.00-14.00один раз в день на основании предварительной заявки, направляемой Заказчиком Исполнителю.

Услуги по оказываются Исполнителем по адресу:Республика Дагестан, г.Дербент ул.Г.Гасанова дом 5

В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более трех раз, а блюда из одинаковых продуктов - в течение дня. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными.При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд, выданных сотрудникам Заказчика, указанным в раскладке продуктов, в сторону уменьшения расчетным данным, выявляются причины их несоответствия и принимаются соответствующие меры.

Пища должна быть готова не ранее чем за 30 минут до начала раздачи. Температура готовой пищи к моменту ее приема должна быть: для вторых блюд - не ниже 65° C, чая - не ниже 75° C, Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 70 граммов и подается по потребности в пределах нормы. Пища должна быть роздана в сроки, не превышающие 2 часов с момента ее готовности..

Услуги должны осуществляться в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Правилами оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036); приказом Министерства внутренних дел Российской Федерации от 19.04.2010 года № 292, «ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст); Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23; Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 и другими нормами действующего законодательства, требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН.Строгое соблюдение требований к приготовлению сырых и обработанных продуктов, соблюдение рецептур и технологий приготовления, соблюдение температурных режимов и правил размораживания различных видов пищевых продуктов (мясо, рыба и др.), соблюдение температурных режимов тепловой обработки изделий из мяса, рыбы, птицы, гарниров и других блюд, постоянный контроль температурного режима блюд.

Персонал Исполнителя обязан иметь медицинские книжки установленного образца.