

## ДОГОВОР № 09/01/2023

на оказание услуг по организации питания обучающихся в Общеобразовательной автономной некоммерческой организации «Гимназия имени Петра Первого»

Московская область

«09» января 2023г.

Общеобразовательная автономная некоммерческая организация «Гимназия имени Петра Первого» именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Галкиной Ольги Игоревны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Назарова Михаила Николаевича, действующего на основании Уведомления № 618809839, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны» заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1. Настоящий договор заключается в целях создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья, обучающихся Заказчика в период образовательного процесса.

1.2. Перечень передаваемых Заказчиком Исполнителю функций:

1.2.1. Производственно-хозяйственная и торгово-обслуживающая деятельность столовой, обеспечивающая высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания обучающихся и сотрудников Заказчика.

1.2.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса.

1.2.3. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

1.2.4. Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания с учетом рыночных методов хозяйствования.

1.2.5. Рациональное разделение труда в торгово-обслуживающей деятельности столовой.

1.2.6. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

1.2.7. Соблюдение правил торговли и ценообразования.

1.2.8. Организация ведения нормативно-справочной информации, относящейся к функциям столовой.

1.3. Исполнитель оказывает Заказчику следующие услуги:

1.3.1. Организация деятельности столовой, обеспечивающей высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания обучающихся Заказчика (предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день).

1.3.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса (в рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема различной заболеваемости проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником)).

1.3.3. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

1.3.4. Соблюдение требований, предъявляемых законодательством Российской Федерации, Министерством образования Российской Федерации Министерством образования Московской области к деятельности организаций общественного питания, школьного питания, дошкольного питания.

- 1.3.5. Использование при приготовлении пищи качественных продуктов.
- 1.3.6. Обеспечение питания обучающихся Заказчика в течение образовательного процесса.
- 1.3.7. Обеспечение соблюдения работниками Исполнителя правил личной гигиены при оказании услуг по настоящему Договору.
- 1.3.8. Обеспечение обучающимся Заказчика комфортных условий питания.
- 1.4. Услуги по настоящему Договору оказываются Исполнителем по месту нахождения Заказчика, указанному в п. 2.2.1. настоящего Договора.

## **2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

### **2.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗАН:**

**2.1.1.** Оказать Заказчику услуги, предусмотренные п. 1.2 настоящего Договора, с надлежащим качеством, в т.ч. в части:

- предоставление горячего полноценного сбалансированного питания;
- профилактика инфекционных заболеваний;
- контроль качества питания, предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
- контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдение технологии приготовления пищи;
- соблюдение противоэпидемического режима на пищеблоке.

**2.1.2.** При оказании услуг, согласно п. 1.3 Договора, руководствоваться указаниями и распоряжениями Заказчика относительно соблюдения требований законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность организаций общественного питания, школьного питания, дошкольного питания, в том числе:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45);
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34).

**2.1.3.** Представить Заказчику на утверждение список сотрудников, привлекаемых к выполнению Договора, сведений о профильном образовании сотрудников и необходимой медицинской документации.

Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.



Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

**2.1.4.** Использовать предоставленное имущество и оборудование в соответствии с целями договора, указанными в п.1, и назначением имущества. Если Исполнитель пользуется имуществом не в соответствии с условиями договора или назначением имущества, Заказчик имеет право потребовать расторжения договора и возмещения убытков.

**2.1.5.** Содержать помещение и оборудование в надлежащем техническом и санитарном состоянии в соответствии с требованиями СЭС, обеспечивать пожарную и иную безопасность.

**2.1.6.** Не производить реконструкции помещения, переоборудования сантехники и других работ без письменного согласия Заказчика.

**2.1.7.** При обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического и прочего оборудования немедленно принять меры к устранению неполадок.

**2.1.8.** Письменно сообщить Заказчику не позднее, чем за 30 (тридцать) дней о предстоящем освобождении помещения (в том числе и его части) как в связи с окончанием срока действия договора, так и при досрочном освобождении, сдать помещение и оборудование по акту в исправном состоянии.

**2.1.9.** По истечении срока договора, а также при досрочном его прекращении безвозмездно передать Заказчику все произведенные улучшения, составляющие принадлежность помещений и неотделимые без вреда от конструкций помещения, а также осуществить платежи, предусмотренные настоящим договором.

**2.1.10.** Возвратить имущество и оборудование Заказчику после прекращения договора по акту **в том состоянии, в каком оно было передано, с учетом нормального износа.**

**2.1.12.** Соблюдать п. 2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**2.1.13.** Исполнитель обязан **возмещать затраты на электроэнергию и воду, согласно установленным счетчикам в помещении столовой.**

**2.1.14.** Исполнитель обязан иметь на пищеблоке следующую документацию:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- журнал учета проведения проверок.

**2.1.15.** В рамках контроля за организацией питания Исполнителем должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;

- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

## **2.2. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗАН:**

**2.2.1.** Заказчик предоставляет во временное пользование часть нежилого помещения, общей площадью 88 кв. м., расположенного по адресу: Московская область, Мытищинский район, пос. Нагорное, строение 9

**2.2.2.** Информировать Исполнителя о планируемом количестве обучающихся, принимающих пищу в столовой ежемесячно.

**2.2.3.** Оплачивать услуги Исполнителя в порядке, сроки и на условиях, которые предусмотрены настоящим Договором.

## **2.3. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:**

**2.3.1.** Осуществлять контроль за ходом исполнения настоящего Договора, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.



**2.3.2.** Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

### **3. ПОРЯДОК ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА**

**3.1.** Не позднее 05 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель составляет и представляет Заказчику акт об оказании услуг, содержащий сведения об объеме и цене оказанных услуг.

**3.2.** Заказчик рассматривает и подписывает акт об оказании услуг в течение пяти дней с момента его получения от Исполнителя.

При наличии недостатков в оказанных Исполнителем услугах Заказчик указывает об этом в акте. В случае если допущенные Исполнителем недостатки не будут указаны в акте, услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом и подлежащими оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

**3.3.** При уклонении Заказчика от подписания акта об оказании услуг либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания акта об оказании услуг такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 3.2 настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

**3.4.** В случае если услуги оказаны Исполнителем с отступлениями от п. 1.3 настоящего Договора, Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Исполнителя:

**3.4.1.** Безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

**3.4.2.** Уменьшения установленной настоящим Договором цены услуг.

**3.5.** В случае если недостатки не будут устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок (подп. 3.4.1 настоящего Договора), Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Договора и потребовать возмещения убытков.

### **4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

**4.1.** Стоимость услуг, оказываемых Исполнителем по настоящему Договору, составляет 815 000 (Семьсот тысяч) рублей в месяц.

**4.2.** Оплата услуг оплачивается Заказчиком Исполнителю платежом, на основании выставленного счета Исполнителем, до 10 числа следующего расчетного месяца, согласно подписанного Сторонами Акта об оказании услуг в соответствии п. 3.1., 3.2., 3.3.

**4.3.** Оплата услуг оплачивается путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

**4.4.** Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

**4.5.** Расходы, связанные с исполнением настоящего Договора, в том числе расходы на приобретение продуктов питания, несет Исполнитель за счет причитающейся ему цены услуг.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

**5.1.** Все расходы, связанные с неисполнением обязательств, перечисленных в п. 1.3 настоящего Договора, Исполнитель берет на себя.

**5.2.** Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком и родителями обучающихся в Общеобразовательной автономной некоммерческой организации «Гимназия имени Петра Первого» за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

5.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение иных обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.4. В случае задержки оплаты оказанных услуг со стороны Заказчика, Исполнитель вправе выставить пени за просрочку платежа в размере 0,5% за каждый день просрочки.

## 6. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ

6.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами в связи с исполнением настоящего Договора, будут разрешаться путем переговоров.

6.2. При не урегулировании споров и разногласий в процессе переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Московской области.

## 7. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

7.1. Срок действия настоящего Договора - с «01» января 2023 г. по «31» декабря 2023 г.

## 8. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<b>ЗАКАЗЧИК:</b>	<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ:</b>
<b>ОАНО «Гимназия имени Петра Первого»</b>	<b>ИП «Назаров Михаил Николаевич»</b>
<b>ИНН</b> 5029225310	216400, Смоленская обл., г. Десногорск, 3 микрорайон, д.13А, кв.45
<b>КПП</b> 502901001	
<b>ОГРН</b> 1175000005443	<b>ОГРНИП:</b> 321673300032641
<b>Местонахождение (юридический адрес):</b>	<b>ИНН:</b> 672402423642
<b>Индекс:</b> 141031	р/с 40802810610250001307
<b>Адрес:</b> МО, г.о Мытищи, п. Нагорное, 9	в Филиал «Центральный» БАНКА ВТБ (ПАО) г. Москва
<b>Банковские реквизиты:</b>	к/р 30101810145250000411
<b>АО «Альфа-банк» г. Москва</b>	БИК 044525411
<b>К/сч</b> 30101810200000000593	Адрес эл. почты: IPNazarovMN@yandex.ru
<b>БИК</b> 044525593	



(Галкина О.И.)



(Назаров М.Н.)