

## ДОГОВОР № РОП-76-2024

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

г. Омск

«09» января 2024 г.

Бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Гимназия № 76», в лице директора **Перфиловой Ольги Леонидовны**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», действующее на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Костин Олег Владимирович**, в лице Костина Олега Владимировича, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства 309554309800201 от 08.04.2009г, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по качественной организации и исполнению услуг по организации горячего питания обучающихся (далее – услуги) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту — СанПиН) и иных нормативных документов.

1.2. Под организацией питания понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах платы за питание при 5 (б)-дневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий) через объект организации общепита, расположенного по адресу: **644060, г. Омск, ул. Крыловская, дом 50**, в период с «09» января 2024 г. по «30» декабря 2024 г.

1.3. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при 5(б)- дневной учебной неделе до окончания дополнительных занятий учащихся.

1.4. Услуги включают в себя: организацию через школьные столовые основного (горячего) питания обучающихся (завтрак и обед) по утвержденному циклическому меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции согласно ассортименту СанПиН.

1.5. Охват учащихся основным (горячим) питанием в общеобразовательном учреждении (далее - учреждение) должен быть не менее 70 % от общего контингента учащихся.

1.6. Исполнитель обязуется предоставлять услуги, указанные в п. 1.1. настоящего договора в порядке, установленном разделом 3 настоящего договора, а Заказчик обязуется оплачивать данные услуги в порядке, установленном разделом 5 настоящего договора.

### 2. Обязанности Заказчика

2.1. Создать условия для предоставления учащимся ежедневного горячего сбалансированного полноценного питания в соответствии с требованиями СанПиН и иных нормативных документов.

2.2. Для целей исполнения настоящего договора на безвозмездной основе предоставить Исполнителю производственные, хозяйственные, подсобные и другие помещения (далее - помещения), системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, электроснабжения и отопления, технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СанПиН, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности по передаточному акту.

2.3. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

2.4. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока учреждения к новому учебному году.

2.5. Создать необходимые условия для соблюдения личной гигиены учащихся во время посещения пищеблока.

2.6. Обеспечить ежедневный контроль качества приготовленных блюд, соответствие готовых завтраков и обедов, указанных в меню, фактически приготовленным блюдам, заполнять «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», сообщая Исполнителю обо всех случаях некачественного приготовления пищи.

2.7. Проводить анкетирование среди учащихся, их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

2.8. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю денежных средств за оказываемые услуги.

2.9. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

2.10. Следить за санитарно-техническим состоянием предоставляемых помещений учреждения, осуществлять при необходимости совместно с Исполнителем ежегодно ремонтные работы в помещениях пищеблока и обеденном зале.

2.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания учащихся. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания одна из сторон ставит об этом в известность другую не позднее, чем за 2 дня.

2.12. Подавать Исполнителю заявку по количеству учащихся в соответствии с меню, согласованным с территориальным управлением Роспотребнадзора по Омской области не позднее чем за 2 дня до ее фактического выполнения.

2.13. Осуществлять контроль за организацией питания в учреждении в соответствии с условиями настоящего договора.

2.14. Предпринимать необходимые и достаточные меры для обеспечения выполнения обязанностей, предусмотренных Федеральным законом «О персональных данных», и принятыми в соответствии с ним нормативными правовыми актами, в том числе для защиты персональных данных от неправомерного или случайного доступа к ним, уничтожения, изменения, блокирования, копирования, предоставления, распространения персональных данных, а также от иных неправомерных действий в отношении персональных данных.

2.15. Решать иные организационные вопросы в рамках исполнения настоящего договора.

### **3. Обязанности Исполнителя**

3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего договора и требованиями СанПиН.

3.2. Осуществлять доставку пищевых продуктов и сырья специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

3.3. Соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов и сырья. Пищевые продукты и сырье, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

3.4. Разработать примерное меню, ассортиментный перечень дополнительного питания на учебный год и согласовать с территориальным управлением Роспотребнадзора по Омской области до начала учебного года.

3.5. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи, соблюдение технологического процесса приготовления блюд, надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.6. Соблюдать технику безопасности, противопожарную безопасность, нести ответственность за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблока в соответствии с действующим законодательством.

3.7. Обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем, столовой посудой, столовыми приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

3.8. Производить при необходимости ремонт, техническое обслуживание (замену) оборудования, необходимого для предоставления услуг, за счет собственных средств.

3.9. Проводить при необходимости совместно с учреждением ежегодно ремонтные работы в помещениях пищеблока и обеденном зале.

3.10. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей.

3.11. Согласовать меню горячих завтраков и обедов, а также ассортимент буфетной продукции с территориальным управлением Роспотребнадзора по Омской области и обеспечивать питание в соответствии с утвержденным меню.

3.12. Создать условия на пищеблоке для организации основного (горячего) питания обучающихся, в соответствии с СанПиН и предписанием территориального управления Роспотребнадзора по Омской области, предоставлять учреждению недостающее технологическое, холодильное оборудование для предоставления услуг. Обеспечивать содержание мест, представляемых для организации основного (горячего) питания, оборудования с соблюдением установленных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию.

3.13. Осуществлять своевременную проверку весоизмерительного оборудования, надзор за состоянием технологического и холодильного оборудования, находящегося на балансе учреждения.

3.14. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, обеспечить повышение их квалификации, обучение и аттестацию.

3.15. Ежедневно размещать меню и прейскурант в месте оказания услуг.

3.16. Предпринимать необходимые и достаточные меры для обеспечения выполнения обязанностей, предусмотренных Федеральным законом «О персональных данных», и принятыми в соответствии с ним нормативными правовыми актами, в том числе для защиты персональных данных от неправомерного или случайного доступа к ним, уничтожения, изменения, блокирования, копирования, предоставления, распространения персональных данных, а также от иных неправомерных действий в отношении персональных данных.

#### **4. Условия о качестве предоставляемых услуг и приемка услуг**

4.1. 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 оформленным в установленном законодательством порядке удостоверений качества, сертификатов. 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, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, своими силами и за свой счет проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН.

4.2. Исполнитель гарантирует наличие у него разрешения на право производства и использование пищевой продукции для организации основного (горячего) питания.

4.3. Исполнитель гарантирует соблюдать требования Закона «О защите прав потребителей» и Правил оказания услуг общественного питания, санитарно-эпидемиологических правил, утвержденных постановлениями Министерства здравоохранения Российской Федерации, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, в процессе организации приготовления основного (горячего) питания. Обеспечивать производственный контроль за качеством и технологией приготовления основного (горячего) питания.

4.4. Срок годности скоропортящихся продуктов питания к употреблению должен составлять не менее 75% от указанного производителем срока годности на момент оказания услуги.

4.5. При приемке услуг по объему Заказчик проверяет соответствие объема (количества результата) оказанных услуг Исполнителем, объему, указанному в настоящем договоре, акте приемки оказанных услуг.

4.6. При приемке услуг по качеству Заказчик проверяет соответствие качества (характеристик) услуг качеству (характеристикам) услуг, указанным в настоящем договоре, акте приемки оказанных услуг.

При отказе одной из сторон от подписания акта приемки оказанных услуг в нем делается отметка об этом, и акт подписывается другой стороной.

4.7. В случае обнаружения недостатков услуг при приемке Исполнитель обязуется устранить их за свой счет, о чем стороны составляют соответствующий акт с указанием перечня недостатков, требующих устранения и сроков их устранения. При этом окончательная приемка услуг и подписание сторонами всех документов переносится на соответствующий срок устранения недостатков.

Заказчик вправе отказаться от приемки услуг в случае обнаружения недостатков, которые

исключают возможность использования результата услуг по назначению и не могут быть устранены Исполнителем, о чем в срок не более 3-х рабочих дней с момента начала приемки услуг направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ.

## **5. Стоимость услуги и порядок расчетов**

5.1. Цена услуг по договору включает стоимость набора продуктов для цикличного меню, транспортные расходы, погрузо-разгрузочные работы, приготовление готовых блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Заказчика, оплата налогов и пошлин и иные расходы связанные с исполнением договора.

5.2. Оплата за организацию основного (горячего) питания производится за счет средств родителей (законных представителей) самостоятельно путем внесения денежных средств в кассу обслуживающей организации, перечисления денежных средств на расчетный счет обслуживающей организации через банк, терминалы, платежного агента, иными способами согласованными с обслуживающей организацией, по цене, определяемой в ежедневном меню.

5.3. Сдача и приемка оказанных услуг производится сторонами ежемесячно, что фиксируется подписанием акта сдачи –приемки выполненных работ в двух экземплярах по одному для каждой из сторон .

## **6. Форс-мажорные обстоятельства**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления правительства России и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

## **7. Ответственность сторон и порядок разрешения споров**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с законодательством.

7.3. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

7.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств по настоящему договору, в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7.5. Спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения договора, Стороны урегулируют путем переговоров, с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

7.6. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона должна направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по договору, сторона, которой адресована данная претензия, обязуется дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

7.7. Все споры, неурегулированные в претензионном (внесудебном) порядке разрешаются в Арбитражном суде Омской области.

## **8. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения**

8.1. Срок действия настоящего договора с «09» января 2024 г. по «31» декабря 2024 г.

8.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным законодательством.

8.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Все экземпляры идентичны и имеют одинаковую юридическую силу.

8.4. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию сторон.

8.5. Если ни одна из сторон не заявит о своем желании расторгнуть настоящий договор за 30

(тридцать) дней до окончания срока действия, настоящий договор считается пролонгированным на следующий год на тех же условиях.

8.6. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

8.6.1. В случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении, Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

8.6.2. По инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации услуги основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в общеобразовательном учреждении, со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

8.6.3. По инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

8.6.4. По взаимному соглашению сторон;

8.6.5. При расторжении настоящего договора инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

### 9. Заключительные положения

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

9.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего договора.

9.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

9.4. В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего договора.

### 10. Адреса и банковские реквизиты сторон:

«Заказчик»

«Исполнитель»

бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Гимназия № 76»	Индивидуальный предприниматель КОСТИН ОЛЕГ ВЛАДИМИРОВИЧ
Адрес: 644060, г. Омск, ул. Крыловская, дом 50	Адрес: 644009, г. Омск, ул. Масленникова, 181-67 Факт. адрес: 644015, г. Омск, ул 22 Декабря, 86/1 ОГРНИП: 309554309800201 от 08.04.2009г
ИНН: 5505022407	ИНН: 550601307810 Флинал «Новосибирский» АО «АЛЬФА-БАНК» Р/сч 40802810623050011850 К/сч 30101810600000000774
БИК: 015209001	БИК 045004774
	Моб.тел.: 8-950-331-41-60
Директор БОУ г. Омска «Гимназия № 76» (Шерфалина О.Л.)	(Костин О.В.)