Договор № б/н
на оказание услуг по организации питания обучающихся

Г. Москва «01» сентября 2023 г.

Профессиональное образовательное учреждение «ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА» (далее по тексту – КОЛЛЕДЖ) в лице директора Чаевой Елены Александровны, действующей на основании Устава, именуемой в дальнейшем - Заказчик, и Общество с ограниченной ответственностью «Знаменитый Гурман» в лице генерального директора Чаева Ивана Юрьевича, действующего на основании Устава, именуемого в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется осуществлять услуги по организации питания обучающихся Заказчика (далее - Услуги) на условиях, в порядке и в сроки, определяемые Сторонами в настоящем Договоре.
1.2 .Срок оказания Услуг: бессрочно.
1.3 .В срок оказания услуг не входит период каникулярных дней: Зимние: 28 декабря по 10 января; Летние: 01 июля по 31 августа
1.4. Место оказания услуг: г. Москва, ул. Ибрагимова, д. 31, корп. 1, подъезд 2, 1 этаж помещение 3
1.5. Питание обучающихся осуществляется за счет их личных средств с учетом установленной Исполнителем льготы.

2.Качество Услуг

2.1. Услуги должны отвечать требованиям качества, безопасности жизни и здоровья обучающихся, а также иным требованиям сертификации, лицензирования, если такие требования предъявляются действующим законодательством Российской Федерации или настоящим Договором.
2.2. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Договором , в части их соответствия условиям Договора Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных. Договором , может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.
2.3. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом , уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений , в том числе с указанием срока их устранения.
2.4. Заказчик вправе проверять ход и качество оказываемых. Услуг в период действия настоящего Договора, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя. Заказчик обеспечивает дополнительный мониторинг качества оказываемых. Услуг путем ежедневных посещений места оказания Услуг работниками Заказчика, отвечающими за организацию питания обучающихся.
2.5. В случае выявления Заказчиком нарушений условий договора в ходе оказания Услуг со r стороны Исполнителя Сторонами составляется двусторонний акт с указанием недостатков Услуг и сроков их устранения.

3. Обязательства сторон

3.1. Заказчик обязан:
3.1.1. Обеспечить помещением для организации питания с установлением необходимого для приготовления пищи оборудования и инвентаря.
3.1.2. Обеспечить условия для предоставления горячего питания всем обучающимся.
3.1.3. Утверждать разработанный Исполнителем двухнедельный План-меню, с учетом сезонности ,

необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (15-18, 19-21 лет).
3.1.4. Утверждать меню на текущий день, соответствующего утвержденному Плану-меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.
3.2. Заказчик вправе:
3.2.1. Проверять ход и качество оказываемых Услуг в период действия настоящего Договора, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя.
3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего оказания Услуг по Договору , а также требовать своевременного безвозмездного устранения выявленных недостатков.
3.3 . Исполнитель обязан:
3.3.1. При оказании услуг соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
3.3.2. Разработать двухнедельный План-меню, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (15-18, 19-21 лет) и утверждать Заказчиком.
3.3.3. Разрабатьmать и утверждать Заказчиком меню на текущий день, соответствующего утвержденному Плану-меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных: изделий .
3.3.4. Обеспечить витаминизацию третьих и сладких блюд с ведением соответствующего Журнала по форме.
3.3.5. Обеспечить совместно с Заказчиком работу по пропаганде здорового питания обучающихся (проведение презентаций меню для родителей (не реже 1 раза в учебный год), подготовка информации на сайт Техникума (1 раз в квартал), выступление специалистов на родительских собраниях (не реже 1 раза в год).
3.3.6. Проводить ежедневно в составе бракеражной комиссии Техникума бракеража пищи для осуществления контроля за качеством поступающей продукции , с оформлением соответствующей записи в специальный журнал бракеража пищевых продуктов.
3.3.7. Проводить ежедневно бракеража готовой пищи с участием представителей Заказчика услуг в соответствии с действующим положением о бракераже.
3.3.8. Обеспечить ежедневно ведение необходимой документации по форме (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания) , Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Ведомость контроля за рационом питания).
3.3.9. Организовать ежедневное, рациональное питание обучающихся в соответствии 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:
3.3.10. \ 3.3. 10. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, наличию и исправности оборудования, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья обучающихся, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.
3.3.11. Осуществлять своевременное снабжение пищеблока 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.
3.3.12. Формировать стоимость питания обучающихся на основе нормативных документов, регламентирующих ценообразование .
3.3.13. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производство входного контроля качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, с оплатой расходов за счет

собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.
3.3.14. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбора и хранения в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой , с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять руководству Техникума по требованию.
3.3.15. Не допускать поставки продукции , содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003; все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, плодоовощные консервы, фруктовые и овощные соки прямого отжима. молоко и т.п.) при поставках в общеобразовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем , для особо скоропортящихся продуктов (со сроком годности до 1О суток) - не менее 30%.
3.3.16. Использовать для организации питания преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.
3.3.17. Обеспечивать наличие запасов продуктов для организации горячего сбалансированного питания на 3 рабочих дня в пределах километровой зоны от пищеблока на случай экстренных ситуаций (возможные аварии сетей, коммуникаций, кражи, порчи по любым причинам) и возможность полной замены продуктов в пищеблоке.
3.3.18. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать
при оказании услуги необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, реализовывать и внедрять на предприятии системы пищевой безопасности на основе принципов ХАССП.
3.3.19. Использовать в работе еженедельное рациональное меню, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями.
3.3.20. Любые изменения в План-меню подлежат обязательному утверждению Заказчиком.
3.3.21. Обеспечить проведение производственного контроля не реже 2 раз в год с представлением руководству Техникума копии Программы производственного контроля в помещении пищеблока, протоколов лабораторно-инструментальных исследований (2 раза в год).
3.3.22. Обеспечить необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.
3.3.23. Обеспечить в обеденном зале столовой необходимое количество столовой мебели (столы, стулья, табуреты и другую мебель) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3.3.24. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца. чашки, бокалы, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. По согласованию с заказчиком допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды в соответствии с установленными требованиями .
3.3.25. За свой счет и в срок не позднее, чем за 3 (три) дня до начала оказания услуг по настоящему договору обеспечить столовую необходимым оборудованием , посудой и кухонным инвентарем в соответствии с нормативными требованиями.
3.3.26. Обеспечить столовую моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.
3.3.27. Содержать в исправном состоянии переданное в пользование оборудование для поддержания его в исправном состоянии. Обеспечить разработки, утверждение и использования в работе Инструкций по эксплуатации технологического , холодильного и электрооборудования персоналом пищеблока.
3.3.28. Обеспечить работниками пищеблока экономное расходование топливно- энергетических и водных ресурсов. В случае перерасхода по вине работников, восстанавливать ущерб в денежном выражении.
3.3.29. Проводить текущий ремонт арендуемого оборудования, в том числе с заменых расходных материалов (при необходимости). При этом замена вышедших из строя не по вине Исполнителя

узлов и агрегатов оборудования производится за счет Заказчика.
3.3.30. Обеспечить ежегодное (до начала учебного года, т.е. в срок до 25 августа) прохождение технического надзора, в том числе электронадзора используемого оборудования с предоставлением руководству Техникума копий актов.
3.3.31. Обеспечить комплектование штата пищеблока квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых технологических процессов при организации питания обучающихся согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" . К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию , прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований , сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях , отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
3.3.32. Обеспечить повышение квалификации работников пищеблока, в том числе их санитарно-гигиеническую подготовку не реже 1 раза в 2 года.
3.3.33. Обеспечить своевременное прохождение работниками , задействованными в организации питания, медицинских и профилактических осмотров, включая обследование на норовирусы и ротовирусы.
3.3.34. Обеспечить работников спецодеждой и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой и СИЗ.
3.3.35. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспьпnек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать средства индивидуальной защиты, приобретаемые за счет Исполнителя.
3.3.36. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока требований по охране труда и техники безопасности.
3.3.37. Обеспечить пищеблок Техникума аптечкой для оказания первой медицинской ПОМОЩИ.
3.3.38. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг:-Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «0 безопасности пищевой продукцию>;
-санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
-требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;
-экологической безопасности;
-противопожарной безопасности;
-электробезопасности .
3.3.39. Обеспечить содержание обеденного зала, в том числе мебели (столов, стульев, табуретов и т.д.), оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической , пожарной безопасности, с соблюдением правил эксплуатации оборудования и содержания его в постоянной исправности.
3.3.40. В течение 45 дней с момента подписания договора конкретизировать план ХАССП применительно к организации питания в пищеблоке Заказчика.
3.3.41. Проводить не реже 1 раз в месяц по утвержденному графику генеральную уборку (санитарный день) помещений пищеблоков и обеденных залов, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией
3.3.42. Обеспечить оказание услуги в режиме шестидневной рабочей недели.
3.3.43. За свой счет обеспечить предварительное накрьпие и сервировку столов для обучающихся, питающихся по утвержденному План-меню.
3.3.44. Согласовать с Заказчиком и за свой счет укомплектовать согласно нормативным требованиям линию раздачи для обучающихся, питающихся по свободному меню.
3.3.45. Обеспечить сохранность и исправности передаваемого Техникумом для организации

питания обучающихся оборудования, оборудования , мебели, инвентаря, посуды.
3.3.46. По мере необходимости проводить текущий ремонт пищеблока (побелка, покраска), складских и производственных помещений, водопроводных и канализационных систем на пищеблоке. Объем и стоимость ремонтных работ согласовать с Заказчиком.
3.3.47. Соблюдать требования субъекта РФ в части установления наценки, утверждённой Постановлением РЭК г. Москвы.
3:3.48 . Обеспечить вьmоз мусора и пищевых отходов из пищеблока
3.3.49 .В срок не позднее, чем 45 дней с момента заключения настоящего договора провести специальную оценку условий труда (СОУТ), включая в том числе:
3.3.50 -проведение измерений санитарно-гигиенических параметров шума, вибрации, освещения, пульсации, метеоусловий . химических факторов, запыленности, радиоактивности и других;
-оценку соответствия условий труда гигиеническим нормативам;
-оценку обеспеченности работников средствами индивидуальной защиты;
-оценку травмоопасности рабочих мест.
3.3.50. Исполнитель при расторжении договора обязан возвратить Техникуму все переданное имущество в полном объеме в исправном состоянии и в установленном количестве .
3.3.51.В целях выполнения обязательств по настоящему Договору, на основании п.1О ч.1 ст.17.1 Федерального закона от 26.07 .2006 года № 135-ФЗ «0 защите конкуренции», Заказчик предоставляет Исполнителю помещения Техникума для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование в пользование на основании договора безвозмездного пользования недвижимого и движимого имущества и акта приёма-передачи. Исполнитель обязуется при участии заказчика подготовить помещение пищеблока к приемке к новому учебному году (в срок до 25 августа текущего года), а именно: провести косметический ремонт пищеблока, проверить и обеспечить, в том числе силами и средствами заказчика, исправность сантехнического оборудования, сетей водопровода и канализации , электрического оборудования и сетей.
3.3.52. Заключить договор безвозмездного пользования движимого и недвижимого имущества с Заказчиком на период предоставления Услуги. В рамках договора безвозмездного пользования движимого и недвижимого имущества заключить договор с Заказчиком на возмещение коммунальных услуг на период предоставления Услуги.
3.3.53. Нести иные обязанности, установленные в Приложении к настоящему договору «Техническое задание» .
3.4 . Исполнитель вправе:
3.4.1. Получать от Заказчика любую информацию , необходимую для вьшолнения своих обязательств по настоящему Договору;
3.4.2. Самостоятельно определять методы проведения Услуг в рамках настоящего Договора.
3.4.3. Исполнитель обеспечивает питанием за личные деньги обучающихся.

4. Ответственность сторон

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.
4.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции в Техникуме, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с Законодательством.

5. Порядок рассмотрения споров

5.1. Споры и/или разногласия , возникшие между Сторонами при исполнении условий настоящего Договора, решаются путём переговоров. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде г. Москвы.
5.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств, другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направленных по настоящему договору , сторона, которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 1О (десяти) календарных дней с даты ее получения.
5.3. По всем вопросам, не урегулированным настоящим Договором, но прямо или косвенно вытекающим из отношений Сторон по нему, затрагивающих имущественные интересы и деловую репутацию Сторон настоящего Договора, Стороны будут руководствоваться законодательством

Российской Федерации.

6. Срок действия Договора

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует бессрочно до его расторжения по инициативе одной из сторон, либо по соглашению, заявленному не менее чем за месяц до расторжения.
6.2. Истечение срока действия Договора не освобождает Стороны от обязанности оплаты оказанных услуг, возмещения убытков и уплаты неустойки, иной ответственности, установленной настоящим Договором и законодательством Российской Федерации, если право требования таковых возникло в период действия настоящего Договора у одной из Сторон.

6. Заключительные положения
7.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.
7.2. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои обязательства по настоящему Договору третьим лицам без письменного согласия на то другой Стороны.
7.3. В процессе исполнения Договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
7.4. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению Сторон, в одностороннем порядке или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством .
7.5. Все сообщения, предупреждения, уведомления и заявления Сторон в ходе исполнения настоящего Договора направляются в письменной форме посредством факсимильной или электронной связи, либо почтой, заказным письмом с уведомлением, с последующим направлением оригинала. При этом Сторона - отправитель должна удостовериться в получении Стороной -адресатом направленного сообщения, предупреждения или заявления.
7.6. В случае изменения юридического адреса или обслуживающего банка Стороны обязаны в течение двух рабочих дней письменно уведомить об этом друг друга.

7. Банковские реквизиты и адреса сторон

ООО «ЗНАМЕНИТЫЙ ГУРМАН» 105318, г. Москва, ул. Ибрагимова, д. 31, к.1 ИНН 9719013816, КПП 771901001 ОГРН 1217700128910 р/с 407028105380001 80994 в ПАО Сбербанк в г. Москве, БИК 044525225 к/с 30101810400000000225 Директор _____ Чаев Иван Юрьевич	Профессиональное образовательное учреждение «ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА» 115093 г. Москва, Большая Серпуховская, дом 30, стр.3 ИНН: 7705173421; КПП: 770501001; ОГРН: 1037739035180; р/с 40703810400000007569 в Филиале «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. Москве, БИК 044525411 к/с 30101810145250000411 Директор _____ Чаева Елена Александровна