

N.L

**Договор № 05/07-96**

**на оказание услуг по организации питания  
обучающихся образовательной организации**

**г. Старая Русса**

**«09» января 2023 г.**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия г. Старая Русса» (МАОУ «Гимназия г. Старая Русса»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Матюшкиной Татьяны Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Курорт Старая Русса», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Репниковой Антонины Владимировны, действующего на основании устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания, обучающихся Заказчика в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение №1), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги.

1.2. Срок (период) оказания услуг: с 09.01.2023 г. по 31.05.2023 г.

1.3. Место оказания Услуг - 175204, Новгородская область, г. Старая Русса, ул. Александровская, д.10 и Новгородская область, г. Старая Русса, площадь Соборная, д.3.

**2. Стоимость договора и порядок расчетов**

2.1. Стоимость договора составляет 3 228 445 (Три миллиона двести двадцать восемь тысяч четыреста сорок пять) рублей 20 копеек.

2.2. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги на основании выставленных Исполнителем счета, двустороннего акта приема-сдачи оказанных услуг, подписанным представителями обеих сторон, предоставляемых Исполнителем Заказчику в течение 7 (семи) рабочих дней по окончании отчетного месяца.

2.3. В счете и акте приема-сдачи оказанных услуг Исполнитель должен указать период оказания услуг, количество учащихся, стоимость на одного учащегося, итоговую сумму.

2.4. Стоимость единицы услуги по организации питания, обучающихся составляет:

- питание обучающихся 1-4 классов: завтрак – 88,36 рублей согласно Меню, согласованному с Заказчиком, и включает в себя стоимость оказываемых услуг, стоимость питания, а также расходы по их разгрузке, расфасовке и выдаче готового питания Заказчику, возмещение фактически потребляемых на производственную деятельность коммунальных услуг, все налоги и прочие сборы, а также иные расходы Исполнителя, необходимые ему для надлежащего исполнения обязательств, указанных в п. 1.1 договора.

2.5. Стоимость услуг рассчитывается исходя из количества человек, указанных в заявке составляемой Заказчиком на каждый день оказания услуги и стоимостью единицы услуги.

2.6. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в течение 5 (Пяти) рабочих дней с момента подписания сторонами акта приемки-сдачи оказанных услуг в безналичном порядке путем перечисления денежных средств Заказчиком на расчетный счет Исполнителя.

2.7. Отчетный период равен 1 календарному месяцу.

**3. Порядок заказа, приготовления, доставки и приемки готового питания, качество готового питания**

3.1. Приготовление питания Исполнителем осуществляется в соответствии с Меню, согласованным с Заказчиком. Заказчик осуществляет составление «Сводных сведений по наличию учащихся, состоящих на питании». «Сводные сведения» подаются Заказчиком Исполнителю ежедневно до 14:00 часов предшествующего дня оказания услуг. Уточненные сведения подаются до 9:00 часов фактического дня оказания услуг.

3.3. Приготовление и выдача питания Исполнителем осуществляется в сроки, согласно графика оказания услуг (Приложение № 1).

3.4. В целях контроля качества и безопасности приготовления питания, Исполнитель ежедневно производит отбор суточных проб каждой партии приготовленных блюд.

3.5. В случае если при поставке готового питания Заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества, либо отклонения от заказанного количества (веса) порций, составляется двухсторонний акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя Исполнителя, присутствующего при поставке готового питания, от подписания акта, Исполнитель обязан направить иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае поставки готового питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика, либо использовать запас продуктов, имеющихся у Исполнителя на случай форс мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения и т.п.) и на случай снятия Заказчиком с реализации готовой продукции.

3.6. Доставка готовых блюд до Учреждения Заказчика осуществляется автотранспортом Исполнителя, срок доставки питания не более 1 часа с момента приготовления.

3.7. Приготовление готового питания должно производиться персоналом Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию повара, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Лица, больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактирующие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лица, больные кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения не допускаются Исполнителем по оказанию услуг.

3.8. Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, которые должны соответствовать требованиям санитарных и гигиенических правил и норм.

3.9. Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых Исполнителем, а также качество готового питания должно соответствовать требованиям нормативной документации (гигиеническим требованиям, стандартам и иным обязательным правилам). Продовольственное сырье и пищевые продукты должны иметь документы, подтверждающие качество и безопасность.

3.10. В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди учащихся, связанных с употреблением недоброкачественной пищи Исполнитель обязан:

а) не принимать на склад:

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности. Признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- кровяные и ливерные колбасы;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

б) не использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметану без тепловой обработки (кипячения);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- консервированные продукты домашнего приготовления;

в) не изготавливать в пищеблоке:

- сырковую массу, творог;
- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошку, заливные блюда (мясные и рыбные);
- яичницу-глазунью;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре, паштеты.

3.11. Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовых блюд должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам.

3.12. Поточность технологического процесса приготовления блюд Исполнителем должна исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3.13. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется Исполнителем в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса, не допускается.

3.14. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

3.15. Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющиеся, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

#### **4. Правила и обязанности сторон**

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать услуги в полном объеме, в соответствии с государственными стандартами РФ, а также условиями и требованиями, указанными в Договоре.

4.1.2. Обеспечить учащихся питанием в соответствии с Приложением №1.

4.1.3. Обеспечить безопасность услуг, в. т.ч.:

4.1.3.1. Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные правила и нормы, технологические нормативы, противопожарные правила, правила техники безопасности, методические указания по организации рационального питания.

4.1.3.2. Осуществлять реализацию готовых блюд в строго определенные санитарными правилами сроки.

4.1.3.3. Организовать ежедневный контроль готовых изделий и блюд.

4.1.3.4. Обеспечивать соблюдение установленных правилами и стандартами условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.1.3.5. Обеспечить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества поставляемой продукции.

4.1.3.6. Контролировать своевременное прохождение работниками, осуществляющими организацию питания, обязательных медицинских и профессиональных осмотров в соответствии с действующим законодательством.

4.1.3.7. Исполнитель обязан незамедлительно приостановить поставку выпускаемой продукции до устранения причин вреда и прекратить ее реализацию если установлено, что выпускаемая продукция может причинить вред жизни, здоровью.

4.1.4. Использовать мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

4.1.5. Осуществлять поставку продуктов питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами. Продукты питания должны поставляться транспортными средствами, предназначенными для осуществления перевозок пищевых продуктов имеющими санитарные паспорта.

4.1.6. В случае отсутствия полного (или части) набора продуктов, предусмотренного меню производить замену одного продукта другим, при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов и согласовать с Заказчиком предлагаемый на замену перечень блюд, изделий, напитков, сведений о весе порций готовых блюд и др.

4.1.7. Осуществлять доставку готовой продукции собственным транспортом до Учреждения.

4.1.8. Возмещать Заказчику затраты за фактически потребляемые коммунальные услуги, исходя из стоимости затрат на производственную деятельность в соответствии с Договором безвозмездного пользования имуществом.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставлять в безвозмездное пользование помещение школьной столовой.

4.2.2. Предоставлять безвозмездно для столовой отопление, горячую воду, освещение.

4.2.3. Предоставлять холодную воду, водоотведение, силовую электроэнергию на производственную деятельность Исполнителя в соответствии с Договором безвозмездного пользования имуществом.

4.2.4. Производит текущий ремонт помещений столовой.

4.2.5. Совместно с Исполнителем принимает меры по обеспечению столовой в достаточном количестве необходимой столовыми приборами и инвентарем.

4.2.6. Утверждает совместно с Исполнителем график работы столовой.

4.2.7. Осуществляет за свой счет охрану школьного оборудования столовой.

4.2.8. Выделяет ответственного представителя из работников учебного заведения, на которого возложена обязанность контроля за работой столовой.

4.2.9. Своевременно предоставляет заявки на питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и питание обучающихся 1-4 классов.

4.2.10. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п.3.2. настоящего договора.

4.2.11. Обеспечить в помещении столовой соблюдение требований противопожарной безопасности в течение всего срока действия договора

4.2.12. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Организовывать проверки качества и объема предоставляемых услуг, в том числе снятие пробы без дополнительной оплаты стоимости питания.

4.3.2. Осуществлять контроль за правильностью отпуска блюд в соответствии с меню.

## **5. Качество услуг**

5.1. Услуги должны быть оказаны в соответствии с установленным законодательством Российской Федерации (в случае установления законодательством Российской Федерации требованиям

к услугам) и подтверждаться соответствующими документами:

5.1.1. Сырье, используемое в производстве продуктов питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

5.1.2. Основные гигиенические требования к химическому составу продуктов питания установлены санитарно-эпидемиологических правилах и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

5.1.3. Питание должно быть сбалансированным, разнообразным, калорийным.

5.1.4. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий должны использоваться продукты только надлежащего качества, соответствующие обязательным требованиям нормативных документов.

5.2. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг.

5.3. Заказчик имеет право предъявить претензии по качеству оказываемых услуг, Исполнитель обязан рассмотреть эти претензии и в течение 2 часов устранить замечания.

5.4. Услуги, оказываемые по Договору должны соответствовать требованиям, установленным Договором.

## **6. Порядок приемки услуг**

6.1. Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику отчет о фактически оказанных услугах (Далее – Отчет). Заказчик проверяет соответствие объема и качества услуг требованиям Договора и по результатам проверки подписывает и направляет Исполнителю Отчет и акт сдачи-приемки услуг либо мотивированный отказ от приемки услуг, с указанием услуг, не соответствующих условиям настоящего Договора. Основанием для оплаты услуг по гражданско-правовому договору является подписанный сторонами Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

6.2. В случае отказа Заказчика от приемки оказанных услуг - перечень необходимы доработок и срок их выполнения согласовывается с Заказчиком.

## **7. Ответственность сторон**

7.1. Исполнитель несет ответственность за неисполнение условий, установленных настоящим договором, в пределах цены Договора.

7.2. Исполнитель обязуется не допускать нарушения Графика оказания услуг (Приложение №1).

7.3. Исполнитель несет ответственность за качество приготовленного питания в соответствии с технологией приготовления. За нарушение санитарных и технологических режимов, приведшее к приготовлению некачественного питания, Исполнитель обязуется возместить Заказчику причиненные убытки. Кроме того, Исполнитель обязуется возместить Заказчику в полном объеме вред, причиненный жизни и (или) здоровью больных вследствие недостатков приготовленного питания, а также недостатков оказания услуг по организации питания по настоящему Договору в части их качества и безопасности.

В случае если употребление приготовленного Исполнителем питания привело к возникновению заболевания, отравлений или смерти человека, должностные лица Исполнителя могут быть привлечены в установленном порядке к ответственности в соответствии с действующим законодательством.

7.4. Меры ответственности Сторон, не предусмотренные настоящим гражданско-правовым договором, применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории Российской Федерации.

7.5. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего гражданско-правового договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между Сторонами.

## **8. Условия освобождения сторон от ответственности**

8.1. Сторона освобождается от ответственности за не исполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, в случае если она докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств (в частности, но не только, забастовок стихийных бедствий, военных действий, распоряженияластей, погодных условий, препятствующих оказанию услуг, сбои в подаче электроэнергии, эпидемий, террористических актов или угрозы их совершения).

8.2. Сторона, для которой в связи с обстоятельствами непреодолимой силы создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему Договору, должна сообщить другой Стороне о наступлении (или прекращении) указанных обстоятельств немедленно или в срок не позднее трех дней с момента обнаружения факта их наступления (или прекращения).

Несвоевременное уведомление об указанных обстоятельствах лишает Стороны права ссылаться на любые из этих обстоятельств и не освобождает от ответственности по настоящему Договору.

8.3. Ни Исполнитель, ни Заказчик, не несут ответственности друг перед другом за ущерб, нанесенный третьими лицами, если это не связано с исполнением сторонами обязательств по настоящему Договору.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящий Договор вступает в силу с 01 января 2023 г. и действует по 31 мая 2023 г., а в части расчетов - до полного исполнения принятых на себя обязательств и может быть продлен по письменному соглашению Сторон Договора.

9.2. Изменения и дополнения в договоре вносятся путем подписания уполномоченным представителями Сторон дополнительного соглашения. Все приложения, изменения и дополнения к договору являются его неотъемлемой частью и имеют юридическую силу, если они выполнены в письменной форме и подписаны Сторонами.

9.3. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.4. Расторжение настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности, установленной настоящим Договором.

9.5. Все споры и разногласия по настоящему Договору разрешаются путем взаимных переговоров. Если Сторонам не удается разрешить возникшие споры или разногласия путем взаимных переговоров, то такие споры и разногласия будут рассматриваться в Арбитражном суде.

9.6. Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

9.7. В случае изменения местонахождения, реквизитов, Стороны обязаны сообщить об этом друг другу в течение 3 (трех) дней в письменном виде.

## 10. Реквизиты сторон

### Заказчик

**Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Гимназия» г. Старая Русса**  
175204, г. Старая Русса Новгородской  
области, ул. Александровская, д. 10  
ОГРН 1025301187383

ИНН 5322004464

КПП 532201001

### Банковские реквизиты:

Банк плательщика ОТДЕЛЕНИЕ БАНКА  
РОССИИ //УФК ПО НОВГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ, г. Великий Новгород  
Расчетный счет 03234643496390005000,  
л/с 3150611230  
Кор/счет 40102810145370000042  
БИК 014959900

Директор МАОУ «Гимназия» г. Старая  
Русса

Матюшкина Т.В.



### Исполнитель:

**АО «Курорт Старая Русса»**

Юридический адрес: 175204, Новгородская  
область, г. Старая Русса, ул. Минеральная,  
д.62, корпус 2, пом.18

Фактический адрес: 175204, Новгородская  
область, г. Старая Русса, ул. Минеральная,  
д.62, корпус 2, пом.18

Тел.: (816-52) 316-03,

Факс: (816-52) 571-58

ИНН 5322004369

КПП 532201001

Р/с 40702810802200007145 в АО

«АЛЬФА-БАНК» г. Москва

К/с 3010181020000000593

БИК 044525593

### Генеральный директор:

А.В. Репникова



к договору № 05/07-96  
от «09» января 2023 г.

## График оказания услуг

№ п/п	Основные этапы оказания услуг	Время поставки
1	Завтрак	с 7 ч. 30 мин. по 8 ч. 30 мин.
2	Обед	с 11 ч. 00 мин. по 12 ч. 00 мин.

## Заказчик

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Гимназия» г. Старая Русса  
175204, г. Старая Русса Новгородской  
области, ул. Александровская, д. 10  
ОГРН 1025301187383  
ИНН 5322004464  
КПП 532201001  
Банковские реквизиты:  
Банк плательщика ОТДЕЛЕНИЕ БАНКА  
РОССИИ //УФК ПО НОВГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ, г. Великий Новгород  
Расчетный счет 03234643496390005000,  
л/с 31506Ш11230  
Кор/счет 40102810145370000042  
БИК 014959900

Директор МАОУ «Гимназия» г. Старая  
Русса



Матюшкина Т.В.

## Исполнитель:

АО «Курорт Старая Русса»  
Юридический адрес: 175204, Новгородская  
область, г. Старая Русса, ул. Минеральная,  
д.62, корпус 2, пом.18  
Фактический адрес: 175204, Новгородская  
область, г. Старая Русса, ул. Минеральная,  
д.62, корпус 2, пом.18  
Тел.: (816-52) 316-03,  
Факс: (816-52) 571-58  
ИНН 5322004369  
КПП 532201001  
Р/с 40702810802200007145 в АО  
«АЛЬФА-БАНК» г. Москва  
К/с 30101810200000000593  
БИК 044525593

## Генеральный директор:

А.В. Репникова

