

Договор № 22-04
на оказание услуг по организации питания обучающихся
ЧУ ООВО «ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И КУЛЬТУРЫ»

г. Москва

«26» апреля 2022

Частное учреждение образовательная организация высшего образования Институт экономики и культуры (далее по тексту - Институт) в лице ректора Серякова Владимира Дмитриевича, действующей на основании Устава, именуемого в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Знаменитый Гурман» в лице генерального директора Чаева Ивана Юрьевича, действующего на основании Устава, именуемого в дальнейшем «Подрядчик», вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Подрядчик 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 по учебному плану, а также нерабочие дни ежегодных государственных праздников.

1.4. Место оказания услуг: г. Москва, ул. Ибрагимова, д. 31, корп. 1, подъезд 2, 1 этаж, комната 108.

1.5. Питание обучающихся осуществляется за счет их личных средств с учетом установленных Подрядчиком льгот.

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 Подрядчиком 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 экспертные организации на основании договоров.

2.3. Для проведения экспертизы оказанной услуги экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Подрядчика дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам его исполнения. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается уполномоченным

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Серяков Владимир Дмитриевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.05.2022 11:52:09
Уникальный электронный ключ:
a8a5e09b0657bbab708ed74b1a1a1a1a

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 должны 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 Подрядчика. Заказчик обеспечивает дополнительный мониторинг качества оказываемых Услуг путем ежедневных посещений его работниками места оказания Услуг Подрядчика.

2.5. В случае выявления Заказчиком нарушений условий договора в ходе оказания Услуг со стороны Исполнителя Сторонами составляется двусторонний акт с указанием недостатков Услуг и сроки 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.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Проверять ход и качество оказываемых Услуг в период действия настоящего Договора, не вмешиваясь в деятельность Подрядчика.

3.2.2. Требовать от Подрядчика надлежащего оказания Услуг по Договору, а также требовать своевременного безвозмездного устранения выявленных недостатков.

3.3. Подрядчик обязан:

3.3.1. При оказании услуг соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в учреждениях высшего профессионального образования".

3.3.2. Разрабатывать двухнедельный План-меню, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (18-23 лет) и утверждать Заказчиком.

3.3.3. Разрабатывать 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 совместно с Заказчиком работу по пропаганде здорового питания обучающихся (проведение презентаций меню для студентов и преподавателей (не реже 1 раза в учебный год), подготовка информации на сайте Института (1 раз в учебный год).

3.3.5. Обеспечить ежедневно ведение необходимой документации

по форме (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья (осмотр 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).

3.3.6. Организовывать 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:

3.3.7. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами 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 учреждения.

3.3.8. 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.

3.3.9. Формировать стоимость питания обучающихся на основе нормативных документов, регламентирующих ценообразование.

3.3.10. 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.

3.3.11. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготавливаемой 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 Института по требованию.

3.3.12. Не допускать поставки продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке иметь подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003; продукция 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 10 суток) - не менее 30%.

3.3.13. Использовать для организации питания преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.

3.3.14. 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.

3.4. Требования к безопасности оказания услуг: Подрядчик обязуется обеспечивать при оказании услуги необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, реализовывать и внедрять на предприятии системы пищевой безопасности.

3.4.1. Использовать в работе еженедельное рациональное меню, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями.

3.4.2. Любые изменения в План-меню подлежат обязательному утверждению Заказчиком.

3.4.3. Обеспечить проведение производственного контроля не реже 2 раз в год с представлением руководству Института копии Программы производственного контроля в помещении пищеблока, протоколов лабораторно-инструментальных исследований (2 раза в год).

3.4.4. Обеспечить необходимое количество столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

3.4.5. 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.

3.4.6. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, 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

3.4.7. 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.

3.4.8. Обеспечить столовую моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.

3.4.9. Содержать в исправном состоянии переданное в пользование технологическое, холодильное и электрическое оборудование персоналом пищеблока.

3.4.10. Обеспечить работниками пищеблока экономное расходование топливно- энергетических и водных ресурсов. В случае перерасхода по вине работников, восстанавливать ущерб в денежном выражении.

3.4.11. Проводить текущий ремонт арендуемого оборудования, в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости). При этом замена вышедших из строя не по вине Подрядчика узлов и агрегатов оборудования производится за счет Заказчика.

3.4.12. Обеспечить ежегодное (до начала учебного года, т.е. в срок до 25 августа) прохождение технического надзора, в том числе электроннадзора используемого оборудования с предоставлением руководству Института копий актов.

3.4.13. 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 образовательных учреждениях высшего 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.

3.4.14. Обеспечить повышение квалификации работников пищеблока, в том числе их санитарно-гигиеническую подготовку не реже 1 раза в 2 года.

3.4.15. Обеспечить своевременное прохождение работниками, задействованными в организации питания, медицинских и профилактических осмотров, включая обследование на норовирусы и ротавирусы.

3.4.16. Обеспечить работников спецодеждой и индивидуальными средствами защиты (СИЗ) в соответствии с нормами обеспечения спецодеждой и СИЗ.

3.4.17. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать средства индивидуальной защиты, приобретаемые за счет Подрядчика.

3.4.18. Обеспечить соблюдение работниками пищеблока требований по охране труда и техники безопасности.

3.4.19. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг:

-технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-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.

3.4.20. 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.

3.4.21. 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.

3.4.22. Обеспечить оказание услуги в режиме шестидневной рабочей недели.

3.4.23. Согласовать с Заказчиком и за свой счет укомплектовать согласно нормативным требованиям линию раздачи для обучающихся, питающихся по свободному меню.

3.4.24. Обеспечить сохранность и исправность передаваемого Институтом для организации питания учащихся оборудования, мебели, инвентаря, посуды.

3.4.25. 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.

3.4.26. Соблюдать требования субъекта РФ в части установления наценки, утверждённой Постановлением РЭК г. Москвы.

3.4.27. Обеспечить вывоз мусора и пищевых отходов из пищеблока

3.4.28. В срок не позднее, чем 45 дней с момента заключения настоящего договора провести специальную оценку условий труда (СОУТ), включая в том числе:

-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.

3.4.29. Подрядчик при расторжении договора обязан возвратить Институту все переданное имущество в полном объеме в исправном состоянии и в установленном количестве.

3.4.30. В целях выполнения обязательств по настоящему Договору, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 Федерального закона от 26.07.2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции», Заказчик предоставляет Подрядчику помещения Института 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. Подрядчик 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.

3.4.31. Заключение договора безвозмездного пользования движимого и недвижимого имущества с Заказчиком на период предоставления Услуги.

3.4.32. В рамках договора безвозмездного пользования движимого и недвижимого имущества заключить договор с Заказчиком на возмещение коммунальных услуг на период предоставления Услуги.

3.5. Подрядчик вправе:

3.5.1. Получать от Заказчика любую информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему Договору;

3.5.2. Самостоятельно определять методы проведения Услуг в рамках настоящего Договора.

3.5.3. Подрядчик 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. Подрядчик несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции в Институте, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий питания в соответствии с Законодательством.

5. Порядок рассмотрения споров

5.1. Споры и 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 10 (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 таких возникло в период действия настоящего Договора у одной из Сторон.

7. 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 друг друга об этом.

8. Банковские реквизиты и адреса сторон

Заказчик:

Частное учреждение образовательная
организация высшего образования
Институт экономики и культуры
Юридический адрес: 109439,
г. Москва, Волгоградский проспект,
д.138, корп.3
Фактический адрес: 105318,
г. Москва, ул. Ибрагимова, д.31,
корп.1

ИНН/КПП 7715159183/772101001;
ОГРН 1037739351319
р/с 40703810938360029035
в ПАО Сбербанк г. Москва
БИК 044525225
к/с 30101810400000000225

Ректор В.Д. Серяков

М.П.



Подрядчик:

Общество с ограниченной
ответственностью «Знаменитый
Гурман»
Юридический / фактический адрес:
105318, г. Москва,
район Соколиная гора,
ул. Ибрагимова, д.31, корп.1

ИНН/КПП 9719013816/771901001
ОГРН 1217700128910
р/с 40702810538000180994
в ПАО Сбербанк г. Москва
БИК 044525225
к/с 30101810400000000225

Генеральный

директор И.Ю. Чаев

М.П.

