

## ДОГОВОР № 09

по организации питания обучающихся и работников за счет их собственных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей)

г. Лермонтов

09 января 2024 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский автомобильно-дорожный государственный технический университет (МАДИ)», в лице директора Северо-Кавказского филиала МАДИ Ягудаева Г.Г., действующего на основании доверенности № 1869/Ю-23 от 31.08.2023 г., с одной Стороны, и Индивидуальный предприниматель Бураков М.Б., действующий на основании свидетельства о регистрации ОГРНИП 312265106600396, с другой Стороны (далее - Стороны) заключили настоящий договор о нижеследующем (далее - договор):

### 1. Предмет договора.

1.1. Настоящий договор заключается в соответствии с требованиями п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников (в том числе горячего питания), охраны и укрепления здоровья, обучающихся Заказчика в период образовательного процесса в установленные настоящим Договором сроки, а так же в целях разграничения функций, полномочий и ответственности за организацию питания обучающихся и работников между Заказчиком и Исполнителем.

1.2. Настоящий договор определяет условия для качественной организации и исполнения услуг по организации питания Исполнителем и Заказчиком.

1.3. Под организацией питания обучающихся и работников понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной/шестидневной учебной неделе до окончания дополнительных занятий обучающихся за счет собственных средств обучающихся, средств родителей (иных законных представителей), собственных средств работников Заказчика в соответствии с утвержденным примерным меню (Приложение 1 к настоящему договору).

1.4. Организация питания включает в себя: организацию через буфеты-раздаточные Заказчика горячего питания обучающихся и работников (завтрак и обед) по меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28) (далее - СП 2.4.3648-20).

1.5. Отпуск питания производится через буфет-раздаточную, находящуюся на территории Заказчика, расположенную по адресу: Ставропольский край, г.Лермонтов, ул.Промышленная, д.20.

1.6. Режим работы буфета по дням недели и часам согласно СП 2.4.3648-20 согласовывается Сторонами с обязательным ознакомлением обучающихся и работников Заказчика.

### 2. Порядок оказания услуг.

2.1. Исполнитель организует питание на территории Заказчика.

2.2. Ассортимент пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, реализуемых в соответствии с пунктом 1.5 настоящего договора должен соответствовать СП 2.4.3648-20. Цены на пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия, указанные в ассортименте, в случае их реализации в различных местах на территории образовательного учреждения не должны отличаться друг от друга.

2.3. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, с указанием сведений о поставщике, продукции, даты и времени изготовления.

2.4. Организация питания, рационы питания, кулинарные изделия и пищевые продукты, изготавливаемые для использования в питании работников, обучающихся и их родителей (иных законных представителей) во время нахождения их на территории Заказчика, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, санитарными правилами и нормами.

### 3. Права и обязанности Заказчика.

#### 3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Безвозмездно предоставить Исполнителю, обслуживающему обучающихся и работников, специальные помещения для организации доготовки пищи, торгово-технологическое и холодильное оборудование, мебель в соответствии с СП 2.4.3648-20, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности, согласно спецификации.

3.1.2. Организовать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

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

3.1.4. Устанавливать режим работы буфета по дням недели и часам согласно СП 2.4.3648-20, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы обучающихся и работников. График работы буфета вывешивается в общедоступном месте.

3.1.5. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения буфета.

3.1.6. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для примерного прогноза количества обучающихся и работников, питающихся по меню и буфетной продукцией.

#### 3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы буфета.

3.2.2. Контролировать соблюдение условий настоящего договора и СП 2.4.3648-20.

### 4. Права и обязанности Исполнителя.

#### 4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать питание соответствии с условиями настоящего договора и СП 2.4.3648-20.

4.1.2. Комплектовать ежедневное меню и в обязательном порядке выставлять его в специально отведенном месте для ознакомления обучающихся, их родителей и работников Заказчика. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

4.1.3. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком по договору аренды, с соблюдением СП 2.4.3648-20, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

4.1.4. Обеспечивать буфет Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.1.5. Осуществлять своим автотранспортом, по согласованному с Заказчиком графику, доставку в образовательное учреждение готовой продукции и полуфабрикатов

соответствующего качества.

4.1.6. Соблюдать сроки и условия хранения продукции.

4.1.7. Обеспечивать организацию питания 6 (шесть) дней в неделю (с понедельника по субботу с 8:30 часов до 18:00 часов по московскому времени).

4.1.8. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления питания обучающихся и работников Заказчика, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.9. Предоставлять Заказчику список работников (далее по тексту также «персонал»), привлекаемых к выполнению настоящего Договора и копии медицинских книжек на данных работников.

4.1.10. Возмещать убытки в случае причинения ущерба имуществу Заказчика и помещению, в котором организовано питание.

4.1.11. Контролировать соблюдение персоналом требований и правил охраны труда (включая требования межотраслевых правил по охране труда в общественном питании), техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены (периодический медицинский осмотр, наличие личной медицинской книжки) и гигиены рабочего места.

4.1.12. Производить ремонт, техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, замену оборудования за счет собственных средств.

4.1.13. Самостоятельно заключать и оплачивать договоры на стирку специальной санитарной одежды.

4.1.14. Содержать помещения и оборудование буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.1.15. Экономически обосновывать применяемые наценки.

4.1.16. Организовать и проводить производственный контроль за качеством сырья и готовой продукции в соответствии с СП 2.4.3648-20.

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

4.1.18. По требованию Заказчика предоставлять необходимый пакет документов, на основании которых Исполнитель осуществляет свою деятельность по организации питания в образовательных учреждениях, в том числе для предоставления контролирующим органам, в случае проведения проверок деятельности Заказчика.

4.1.19. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего договора за свой счет.

4.1.20. В случае получения письменной претензии со Стороны Заказчика (по заявлению обучающихся или их родителей, работников) к порядку оказания услуг по настоящему договору и/или к качеству реализуемых рационов питания, кулинарных изделий и пищевых продуктов, устранить выявленные нарушения в срок, указанный в такой претензии.

4.1.21. Производить ежедневный бракераж готовой продукции, отбор и хранение (за счет средств Исполнителя) суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»)).

4.1.22. Соблюдать пропускной и внутриобъектовый режимы на территории Заказчика.

4.1.23. Не допускать провоза и/или проноса использования (потребления) и/или реализации (распространения) работниками Исполнителя на территории Заказчика:

-огнестрельного, холодного и прочих видов оружия (в том числе средств самообороны);  
-огнеопасных, взрывоопасных, токсичных, наркотических и психотропных веществ, запрещенных препаратов;

-спиртных (в том числе слабоалкогольных), энергетических напитков;

-животных.

4.1.24. Проводить дезинфекцию и уборку помещений:

-проводить комплекс дезинфекционных мероприятий, после чего - генеральную уборку всех помещений (дезинфекционные мероприятия включают обработку дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно-технического оборудования);

-для дезинфекции применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке на основе хлорактивных и кислородактивных соединений, а также катионных поверхностно-активных веществ. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовить в соответствии с инструкцией по их применению, с учетом режимов, предусмотренных для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

-столовую посуду, текстильные материалы и уборочный инвентарь (ветошь, салфетки) обрабатывать способом погружения в растворы дезинфицирующих средств;

-генеральную уборку проводить не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств;

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

4.2.2. Информировать Заказчика о форме организации питания, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате организации питания.

4.2.3. Предоставлять обучающимся за счет личных средств и средств родителей (иных законных представителей), а работникам за счет личных средств питание по меню, качество питания которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

## 5. Ответственность Сторон.

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

5.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. В случае обнаружения недостатков в организации питания Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после заключения настоящего договора в результате причин, характера, которых Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

5.5. В случае невозможности выполнения обязательств по договору Исполнитель обязан в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

## 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 Российской Федерации 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. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения.

7.1.Срок действия настоящего договора - с 09.01.2024 до 31.12.2034 года (включительно).

7.2.Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению Сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

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

7.4.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.

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

7.5.1.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 Российской Федерации порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

7.5.2.по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации питания в образовательном учреждении, со Стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей) и педагогических работников, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

7.5.3.по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

7.5.4.по взаимному соглашению Сторон;

7.5.5.при расторжении настоящего договора инициативная Сторона должна уведомить другую Сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

## 8. Порядок рассмотрения споров.

8.1.Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента их направления.

8.2.В случае если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров между Сторонами, они подлежат разрешению в Арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 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.

9.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

#### 10. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский автомобильно-дорожный государственный технический университет (МАДИ)»

Юридический адрес: 125319, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 64.

Фактический адрес: 357340, Ставропольский край, г. Лермонтов, ул. Промышленная, д. 20

ОГРН 1037739587280

ОКПО 88770561

ОКТМО 07718000

ИНН 7714029600

КПП 262902001

УФК по Ставропольскому краю

р/с 03214643000000012100

в ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА  
РОССИИ

г. Ставрополь

БИК 010702101

Директор



ИП Бураков М.Б.

Адрес: 357432, г. Пятигорск, Ипподромная ул., 2,  
стр. 3

ИНН 263212206115

ОГРНИП 312265106600396

ОКПО 0183227956

ОКАТО 07427553000

ОКТМО 07727000056

Индивидуальный  
предприниматель

М.Б. Бураков