

ДОГОВОР
продажи питания для учащихся
образовательного учреждения

г. Омск

«1» сентября 2025 г.

Частное общеобразовательное учреждение Школа «Новое поколение» г. Омска, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Маркеловой Оксаны Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Иволгин Максим Владимирович, далее именуемый «Исполнитель», в лице Иволгина Максима Владимировича, действующего на основании свидетельства о регистрации, с другой стороны, далее совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по поставке горячего питания (горячих завтраков) учащихся в образовательном учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню (приложение № 1), а Заказчик принять и оплатить оказанные услуги.

1. 2. Место оказания услуг: г. Омск, ул. Осоавиахимовская, д.219, помещ. 5П

2. Обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Поставлять для обучающихся образовательного учреждения рационально-сбалансированное горячее питание при соблюдении требований к технологии приготовления пищи и реализации готовой продукции согласно Постановлению правительства РФ от 15.08.1997 года № 1035 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания», Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 23.6. 079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», Федеральному Закону от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральному Закону от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-91 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.1.2. Обеспечить приготовление горячих завтраков высокого качества в соответствии с нормативными документами

2.1.3. Обеспечивать доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.

2.1.4 Строго соблюдать правила приемки поступившего сырья и продуктов для приготовления пищи, наличие на них сертификатов и другой сопроводительной документации, условий сроков хранения и соблюдения товарного соседства.

2.1.6. Доставлять продукцию специальным автотранспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания в соответствии с санитарными требованиями транспортировке пищевых продуктов питания, регламентирующими законодательством.