

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Владимир Алексеевич
Должность: Проректор по учебной и научной работе
Дата подписания: 08.10.2025 18:46:19
Уникальный программный ключ:
6bf1ea53e0c71904fbbbf2357625a78cfc749977

г. Печоры

ДОГОВОР № 1
возмездного оказания услуг
по организации питания

01 сентября 2025 г.

Индивидуальный предприниматель Модельская Татьяна Адольфовна (ОГРН 319602700016038), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с одной стороны и

Религиозная организация — духовная образовательная организация высшего образования «Псково-Печерская духовная семинария Псковской Епархии Русской Православной Церкви» в лице ректора Андрейчука Игоря Николаевича, действующего на основании Устава общества, именуемая в дальнейшем «Заказчик», с другой стороны, заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать Услуги по организации питания (далее - Услуги) в Религиозной организации — духовной образовательной организации высшего образования «Псково-Печерская духовная семинария Псковской Епархии Русской Православной Церкви», а Заказчик обязуется оплатить указанные Услуги.

1.2. Место оказания услуг Исполнителем: Православное учебное заведение с местами для временного проживания площадью 3927 кв.м., с кадастровым номером 60:15:1005071:194, расположенное по адресу: Псковская область, Печорский район, ГП «Печоры», г. Печоры, ул. Юрьевская, д. 82А.

1.3. Период оказания Услуг – с «01» сентября 2025 г. по «30» июня 2026 г. включительно.

1.4. Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, определенных Договором.

1.5. Требования к услугам и ежедневному меню указаны в Приложении № 1 к Договору.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Качественно и надлежащим образом оказать услуги в объеме и в сроки, указанные в настоящем Договоре.

2.1.2. Исходные продукты, используемые при приготовлении пищи и напитков, должны соответствовать действующим стандартам и иметь соответствующие сертификаты.

2.1.3. При приготовлении еды и напитков Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т.д.).

2.1.4. До начала оказания услуг по настоящему Договору предоставить в адрес Заказчика всю документацию, предусмотренную Приложением № 1, в том числе список сотрудников Исполнителя, привлекаемых к оказанию услуг в рамках Договора и их личные медицинские книжки с отметками о профессиональной и гигиенической подготовке и аттестации, а также документы о своевременном прохождении предварительных и периодических медицинских обследований этих сотрудников.

2.1.5. Оплатить неустойку в соответствии с разделом 5 Договора, в случае наступления такого события.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. В случае любых изменений информации о количестве обучающихся и/или времени питания, уведомлять Исполнителя в срок не позднее 24 часов на начало времени соответствующего питания (завтрак, обед, полдник и ужин);

2.2.2. Своевременно и в полном объеме принять качественно оказанные Исполнителем обусловленные настоящим договором услуги, оплатить их в установленном Договором порядке.

2.3. Заказчик вправе, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя, проводить контрольные проверки на предмет выполнения Исполнителем условий Технического задания (Приложения № 1 к Договору), в том числе контрольные проверки температурного режима выдаваемой готовой пищи.

3. Порядок оформления документов об оказании услуг

3.1. Не позднее 5 календарных дней по окончании каждого этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет отчетные документы, в соответствии с Приложением № 2, и акты приемки услуг.

3.2. После принятия отчетных документов Заказчик не позднее 5 календарных дней осуществляет прием оказанных услуг или предоставляет Исполнителю мотивированный отказ.

3.3. В случае получения мотивированного отказа Исполнитель в течение 5 календарных дней осуществляет корректировку отчетной документации и направляет Заказчику для подписания.

3.4. Стороны пришли к соглашению, что в случае непредоставления Заказчиком замечаний в течение 5 календарных дней после получения отчетных документов от Исполнителя, считается, что услуги выполнены Исполнителем в полном объеме и в установленный срок.

3.5. Исполнитель предоставляет Заказчику промежуточный акт об оказанных услугах по факсу, почтовым отправлением, с курьером или другим доступным способом, позволяющим установить факт получения документов Заказчиком.

4. Стоимость услуг и порядок взаиморасчетов

4.1. Стороны пришли к соглашению, что стоимость услуг по организации комплексного питания исчисляется из фактического количества обучающихся за каждый день питания, согласно спискам, предоставляемым Заказчиком, исходя из стоимости питания в день на одного обучающегося 1750 (Одна тысяча семьсот пятьдесят) рублей (завтрак 450 рублей, обед 600 рублей, полдник 150 рублей, ужин 550 рублей). В указанную стоимость включена оплата всех обязательств Исполнителя по настоящему Договору.

Расчет цены Договора будет осуществляться по следующему алгоритму: количество обучающихся за 1 день помноженное на стоимость одного дня одного обучающегося (1750 рублей) и суммируемое по количеству дней в учетном периоде.

Исходя из вышеизложенного, Цена Договора определяется Сторонами как сумма оказанных услуг по всем актам приемки услуг каждого учетного периода. Полная цена Договора указывается Сторонами в окончательном акте приемки услуг.

4.2. Оплата услуг Исполнителя производится по окончании каждого учетного периода на основании отчетных документов, промежуточного акта приемки услуг и счета на оплату, в срок не позднее десяти рабочих дней со дня подписания сторонами промежуточного/окончательного акта приемки услуг в соответствии с разделом 3 Договора. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

4.4. При проведении расчетов все суммы, составляющие цену Договора, НДС не облагаются в связи с применением Исполнителем УСН.

5 Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору в соответствии с условиями последнего, а в части, не урегулированной Договором – в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае нарушения Заказчиком сроков оплаты, указанных в п. 4.3. настоящего Договора, более, чем на 10 дней, Исполнитель вправе приостановить оказание услуг,

уведомив об этом Заказчика не позднее, чем за 2 рабочих дня. При наступлении подобного события Заказчик не вправе требовать возмещения каких-либо убытков.

5.3. При нарушении сроков оплаты Заказчик уплачивает Исполнителю неустойку в размере 0,1 % от общей суммы задолженности.

5.4. В случае нарушения Исполнителем условий договора по объему или качеству оказываемых услуг, Заказчик вправе требовать уплаты неустойки в размере 5 % от суммы некачественно или не в полном объеме выполненных услуг, но не более 20% от суммы оказанных услуг.

5.5. В случае наступления неблагоприятных последствий вследствие некачественно оказанных услуг, все понесенные Заказчиком расходы по устранению неблагоприятных последствий оплачиваются Исполнителем в полном объеме.

5.6. В случае нарушения Исполнителем сроков предоставления Заказчику отчетных документов и промежуточного/окончательного акта приемки услуг, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку в размере 0,1% от подлежащей уплате за этап суммы за каждый день просрочки, но не более 5% этой суммы.

5.7. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора, которое сторона не могла ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами.

6. Срок действия договора

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 30.08.2026 года.

7. Дополнительные условия

7.1. Ни одна из Сторон не вправе передавать свои права и/или обязательства по Договору третьим лицам без предварительного письменного согласия другой Стороны.

7.2. Переписка Сторон настоящего Договора осуществляется в письменном виде путем направления заказных писем, телеграмм, факсов, а также по электронной почте по реквизитам, указанным в разделе 8 Договора.

7.3. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Договором стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

7.4. Договор составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для Исполнителя и Заказчика.

7.5. Все надлежащим образом оформленные приложения и дополнительные соглашения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью и будут действительны при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями Сторон.

7.6 Приложения, указанные в настоящем договоре и являющиеся его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 Техническое задание

Приложение № 2 Состав отчетных документов

8. Адреса и реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Модельская Татьяна Адольфовна

Адрес: 181500, Псковская область, г. Печоры,
ул. Юрьевская, д.77, кв.42,

ЗАКАЗЧИК

Религиозная организация — духовная образовательная организация высшего образования «Псковско-Печерская духовная семинария Псковской Епархии Русской Православной Церкви»

ИНН 6015007881
КПП 601501001

ИНН 601500190559, ОГРН 319602700016038,
р/с 40802810751000005319 в ПАО Сбербанк г.
Псков Отделение № 8630, БИК 045805602
к/счет 30101810300000000602,
тел.+7(911)381-70-25,
e-mail: tatmod1972@icloud.com

Юридический адрес: 181500, Псковская
обл., Печоры г., Юрьевская ул., д. 82А
ОГРН 1217700327866
БИК 045805602
ПСКОВСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8630 ПАО
СБЕРБАНК
р/с 40703810651000000542
К/сч № 30101810300000000602

Ректор



Техническое задание
на оказание услуг по организации питания

Оказание услуг по организации комплексного питания

Исполнитель обеспечивает четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник и ужин на все дни действия Договора ежедневно для обучающихся.

Завтраки, обеды, полдни и ужины должны быть организованы в столовой и кафе в Православном учебном заведении с местами для временного проживания.

Требования к ежедневному меню:

- меню завтраков разнообразно и должно представлять возможность выбора из 2 вариантов по каждой из позиций: блюда из яиц, мясные изделия, блины, сырники, напитки, выпечка, овощи, хлеб;
- меню обедов должно быть разнообразно (совпадения по дням не допускаются). Исполнитель должен обеспечить возможность выбора из 2 видов супов, 2 видов горячих блюд (мясные и рыбные), 2 видов гарниров, 2 видов салатов (в т.ч. с маслом и с майонезом), хлеба в ассортименте, сладкой выпечкой 1 порцию, зеленого и черного чая, кофе;
- меню ужинов должно быть разнообразно (совпадения по дням не допускаются). Исполнитель должен обеспечить возможность выбора из 2 видов горячих мясных и рыбных блюд, 2 видов гарниров, 2 видов салатов (в т.ч. с маслом и с майонезом), хлеба в ассортименте, сладкой выпечкой, зеленого и черного чая, кофе, свежих фруктов в нарезке.
- Ежедневное меню четырехразового питания, должно быть согласовано с представителем Заказчика не позднее чем за 1 день до начала оказания услуги.
- Все блюда должны подаваться в керамической посуде одного типа и сервиза. Использование одноразовой посуды не допускается.

Организация питания должна осуществляться Исполнителем в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036;
- "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
(введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1675-ст).

Доставка и хранение продуктов питания должна осуществляться силами и за счет средств Исполнителя.

Исполнитель должен обеспечить выполнение санитарных правил всеми работниками, оказывающими услуги по приготовлению питания, организацию производственного контроля, необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, допуск к работе лиц по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию с занесением в личную медицинскую книжку в установленном порядке, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками.

Приготовление и раздача готовой пищи должны осуществляться ответственными лицами Исполнителя в собственной посуде. Посуда, в которой подается пища, должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и

допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда, напитки в соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Питание должно быть организовано в соответствии с требованиями федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Исполнитель должен согласовать с заказчиком меню питания участников не позднее чем, за 5 дней до начала каждой смены.

Исполнитель должен обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья и полуфабрикатов; требований кулинарной обработки пищевых продуктов; условий, сроков хранения и реализации, наличие всей необходимой документации на поставляемую продукцию.

При выдаче готовой пищи Исполнителем должно соблюдаться температурный режим горячих блюд: I блюда – не ниже 75 С, II блюда и гарниры – не ниже 65 С, напитки – не выше 14 С.

Качество услуг (работ) по организации питания должны соответствовать требованиям настоящего Технического задания, а также национальных стандартов ГОСТ Р:

"ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";

"ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

"ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

"ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу";

а также Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036).

Потребительские свойства, качество блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящему техническому заданию, национальному стандарту:

"ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

Исполнитель должен незамедлительно информировать Заказчика в максимально короткий срок в случае невозможности исполнения обязательств по договору по техническим причинам (перебои в снабжении электроэнергией, водой и т. п.) с того момента, когда Исполнителю стало известно о наступлении указанных в настоящем пункте событий.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

Индивидуальный предприниматель

Ректор



Состав отчетных документов

на оказание услуг организации комплексного питания обучающихся Религиозной организации — духовной образовательной организации высшего образования «Псково-Печерская духовная семинария Псковской Епархии Русской Православной Церкви»с 01.09.2024 по 31.06.2025 года

Наименование оказываемых услуг	Состав отчетной документации
Исполнитель должен оказать услуги, представленные в Техническом задании: 1. Оказание услуги по организации комплексного питания обучающихся в период действия Договора с 01.09.2024 по 31.06.2025 года	Отчет об оказанных услугах по питанию обучающихся в период действия Договора каждый месяц: - Документы, подтверждающие оказание услуги по питанию, с приложением всех копий первичных документов, подтверждающих расходы Исполнителя, включая списки обучающихся, которым оказывались услуги по питанию. - Ежедневное меню четырехразового питания, согласованное с представителем Заказчика. - копии сертификатов соответствия; - копии документов, подтверждающие права на объект, который используется для оказания услуги, иной документ, подтверждающий возможность оказания данной услуги; - копии сертификатов соответствия, лицензий, заключений и иных документов; - описание помещения, где организуется питание; - фотографии помещения, общий вид. - промежуточные Отчеты об оказанных услугах за месяц (с указанием кратких результатов оказания услуг, предоставлением статистических информации о количестве обучающихся, которым оказана услуга по питанию); - перечень ответственных лиц/сотрудников, назначенных для получения информации от Заказчика, с указанием их телефонов; -Итоговый Отчет, в который должно входить описание результатов оказания услуг по договору, с указанием объема выполненных работ, рамках исполнения договора Данный перечень не является исчерпывающим.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

Индивидуальный предприниматель

Ректор

