

ДОГОВОР №1

на оказание услуг по организации питания

д. Кондратово

25» апреля 2022 года

МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки», именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Ташкиновой Т.В., действующего на основании устава, с одной стороны, и ООО «Успех», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Дмитриевой О.Н., действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола № 32211238158 от 07.04.2022 заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации питания МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки» (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Срок оказания услуг: с 01 мая 2022 года по 31 декабря 2024 года.

1.4. Место оказания услуг: Пермский край, Пермский район, д. Кондратово, ул. Садовое кольцо, д. 10 и ул. Карла Маркса, д.1Г.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Максимальное значение цены Договора составляет **44 635 668,00** (сорок четыре миллиона шестьсот тридцать пять тысяч шестьсот шестьдесят восемь) рублей 00 копеек.

2.2. Цена единицы услуги установлена в Приложение № 2 к Договору («Спецификация»).

2.3. Цена может измениться по заключенным договорам на организацию горячего питания, при условии изменения стоимости суточного набора продуктов, необходимых для приготовления пищи в день на одного ребёнка, цена которого установлена приказом управления образования администрации Пермского муниципального района.

2.4. Аванс не предусмотрен.

2.5. Заказчик производит оплату по Договору безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 15 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.6. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 2-х рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 2-х рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 2-х рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Договора, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться

Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о Договорной системе.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим договором;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по договору в соответствии с настоящим договором;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего договора и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

4.2.7. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется комиссией (бракеражной)

Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией

Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему договору;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего договора.

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего договора и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем договоре.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по договору в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;

4.4.7. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения договора и направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.9. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего договора, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.4.11. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

4.4.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.13. Обеспечивать обслуживание обучающихся общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания обучающимся;

4.4.14. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

4.4.15. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.16. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.17. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего договора, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

4.4.18. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.19. В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

4.4.21. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор на аренду помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации

питания, на период действия настоящего договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего договора, не допускается.

В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения договора предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего договора.

4.4.22. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.

4.4.23. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

4.5. Исполнитель обязан:

4.5.1. Ежемесячно возмещать расходы по дезинсекции и дератизации согласно выставленному счету;

4.5.2. Ежемесячно возмещать расходы по электроэнергии, холодной и горячей воде, согласно действующим тарифам, по показаниям счётчиков, отопление и вывоз ТКО. Возмещаются расходы по предоставленному заказчиком счёту.

4.5.3. Ежемесячно возмещать расходы по аренде кухонных помещений в соответствии с заключением экспертно-методического совета.

4.5.4. Возместить стоимость проведения оценки кухонных помещений.

4.5.5. Самостоятельно заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а так же для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.3. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заказчик обязан направить исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), а также обратиться к исполнителю с требованием о возмещении понесенных убытков при их наличии, в том числе при расторжении договора в одностороннем порядке по вине исполнителя.

5.4. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных исполнителем.

5.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем, обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных договором.

5.6. За неоказание либо ненадлежащее оказание услуг, согласно договора, исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере 5 000 рублей за каждое нарушение.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ИСПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

6.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, а также в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

6.2. При исполнении Договор может быть изменен по соглашению сторон. Договор может быть изменен в случаях, предусмотренных Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд Заказчика.

6.3. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

6.4. Вносимые дополнения и изменения к договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему договору.

6.5. Все приложения, дополнения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с «01» мая 2022 и действует до «31» декабря 2024 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

10.3. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.3.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Кондратовский детский сад «Ладошки»
Юридический адрес: Пермский край, Пермский
район, д.Кондратово, ул. Садовое кольцо, д.10
ИНН 5948019330
КПП 594801001
РЕКВИЗИТЫ:
ФЭУ Пермского муниципального района
(МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладошки»)
Казначейский счет 03234643576460005600
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК
по Пермскому краю г. Пермь
Единый казначейский счет 40102810145370000048
БИК 015773997
E-mail: kondratovsky.ds@ruopr.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью
«Успех» Юридический адрес:614534, Пермский
край, М.Р.-н Пермский, С.П. Юговское, п. Юг,
ул. Гагарина, д.41
ИНН 5904259535
КПП 594801001
РЕКВИЗИТЫ:
р/с40702810220420002079
Банк: Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО)
в г.Москве
БИК 044525411
к/с 30101810145250000411
тел 8(342)281-82-84
E-mail: uspeh-prod.2014@mail.ru



/Т.В.Ташкинова/



/О.Н. Дмитриева/

Техническое задание

На право оказывать услуги по организации питания МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки»

1. Наименование услуг: оказание услуг по организации питания воспитанников в МАДОУ «Кондратовский детский сад «Ладощки».

2. Место оказания услуг: цеха пищеблока Заказчика по адресу: Пермский район, д. Кондратово, ул. Садовое кольцо, 10, ул. Карла Маркса 1Г.

3. Срок оказания услуг: с 01.05.2022 по 31.12.2024 г.

Услуги оказываются ежедневно кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, в соответствии с режимом питания обучающихся

4. Объем оказываемых услуг:

Группа с 12-часовым пребыванием:

От 3 до 7 лет (сад) 560 (количество детей по муниципальному заданию с 3 до 7 лет) X 0,7 (коэффициент посещаемости)

Итого 560 чел.

Объем предоставляемых услуг определяется на основании заявки Заказчика исходя из фактической посещаемости воспитанниками МАДОУ (количества дето-дней).

5. График предоставления питания воспитанникам

Количество приемов пищи - 5-ти разовое питание по утвержденному Заказчиком графику.

График предоставления питания воспитанникам

завтрак	8.00 – 8.30
2-й завтрак	10.00 – 10.15
обед	11.50 – 12.30
полдник	15.00 – 15.20
ужин	16.50 – 17.30

6. Исполнитель согласовывает режим работы пищеблоков с заведующим МАДОУ. При необходимости изменения данного режима Исполнитель обращается с письменным заявлением об их согласовании не позднее чем за 5 рабочих дней

7. Оказание услуг включает в себя:

- закупку и хранение необходимого количества и ассортимента продуктов, сырья, полуфабрикатов, предназначенных для приготовления питания (в соответствии с разработанным меню);
- проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания;
- доставку продуктов питания до места приготовления питания;
- осуществление полной закладки продуктов согласно меню-раскладки для приготовления пищи;

- приготовление блюд исходя из количества воспитанников по заявке Заказчика, меню, и в соответствии с технологическими картами;
- раздачу готовой пищи не позднее 2-х часов после ее приготовления;
- уборку помещений, оборудования, посуды, инвентаря.
- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг;
- контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд;

7.1. Выдача готовой продукции представителям Заказчика (помощникам воспитателя) должна осуществляться путем контрольного взвешивания.

7.2. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 10-20 дневным меню на возраст от 1,5 лет до 3 лет и 3 до 7 лет, на срок договора, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным руководителем МАДОУ на 2 сезона.

7.3. При оказании услуг обеспечивается выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не менее 95% и не более 105% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень.

7.4. Исполнитель должен самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги, ежемесячно возмещать расходы по аренде кухонных помещений в соответствии с заключением экспертно-методического совета, возместить стоимость проведения оценки кухонных помещений, ежемесячно возмещать расходы по электроэнергии, холодной и горячей воде, согласно действующим тарифам, по показаниям счётчиков, отопление и вывоз ТКО, возмещаются расходы по предоставленному заказчиком счёту, самостоятельно заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а так же для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.5. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

7.6. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

7.7. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

7.8. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;

7.9. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества, ВСД), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

7.10. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.

7.11. Исполнитель обеспечивает пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

7.12. Обеспечить проведения производственного контроля, основанного на принципах программы ХАССП, в соответствии с установленным порядком и периодичностью.

7.13. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

8. Иные обязанности Исполнителя:

- обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделённого правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов;

- безвозмездно устранять недостатки оказанных услуг, выявленные представителем Заказчика, в течение 2 (двух) часов. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель;

- обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется приготовление пищи, в т.ч. регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки и мероприятия по дезинфекции;

- для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать;

- осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в т.ч. складирование и временное хранение ТКО на прилегающей к пищеблоку территории или вне контейнеров недопустимо;

- осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;

- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;

- производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет;

- самостоятельно организовать вывоз отходов, в т.ч... с территории Заказчика;

- обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика (при наличии документа, подтверждающего право проверки в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

- осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий

- осуществлять поставку продуктов питания соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- используемые при приготовлении пищи продукты должны иметь необходимые сертификаты соответствия на поставляемый вид продуктов, качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания); ВСД на мясо, птицу, рыбу, яйцо; документы по входному контролю продуктов питания.

- Исполнитель обязан заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготавливаемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

- обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:

- ежедневные меню-раскладки,

- ведомость контроля за рационом питания детей,

- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),

- бракеражный журнал готовой продукции,
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра, гигиенического обучения, наличие прививок в соответствии с Национальным календарем прививок.

9. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

9.1. Персонал Исполнителя, непосредственно оказывающий услуги по приготовлению питания, должен:

- знать и соблюдать требования нормативных правовых документов в сфере оказания услуг общественного питания, правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, принятые Исполнителем;
- пройти обязательный инструктаж охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности с целью ознакомления с правилами оказания услуг;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья детей и сотрудников Заказчика, а также сохранность имущества Заказчика, используемого при оказании услуг;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования) в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории РФ;
- иметь в санитарных книжках отметку о проведении лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;
- соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью, пищевым продуктам СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- быть одет в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;
- быть вежливым, тактичным доброжелательным, внимательным и предупредительным в отношениях с детьми и Заказчиком в пределах своих должностных обязанностей.

10. Исполнитель обязан отстранять от работы сотрудников, не прошедших своевременно периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, а также при выявлении у работников инфекционных заболеваний, носительства

11. Исполнитель обязан возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом, возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке.

12. Обеспечить наличие на пищеблоке: информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

13. Требования к качеству оказания услуг

Питание воспитанников в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А. Монисовым,

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

Приготовление готовых блюд должно осуществляться:

- в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утверждёнными сборниками рецептов для детского питания.

- на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в **пароконвектомате**.

Все продукты должны соответствовать ГОСТам, ТУ производства, действующих на момент оказания услуг. Продукты питания должны быть безопасны, не иметь вредных, запрещённых на территории РФ добавок и примесей, в составе не должно быть превышение допустимых норм.

Для приготовления пищи не допускается использовать следующие виды сырья:

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: высокоолеиновое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

- использование следующих пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты	<ul style="list-style-type: none"> ▪ мясо диких животных; ▪ коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; ▪ мясо третьей и четвертой категории; ▪ мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; ▪ субпродукты, кроме печени, языка, сердца; ▪ кровяные и ливерные колбасы; ▪ непотрошенная птица; ▪ мясо водоплавающих птиц.
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; ▪ блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
Консервы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
Пищевые жиры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры ▪ сливочное масло жирностью ниже 72%; ▪ жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы
Молоко и молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> ▪ молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, ▪ молоко, не прошедшее пастеризацию; ▪ молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; ▪ мороженое; ▪ творог из непастеризованного молока; ▪ фляжная сметана без термической обработки; ▪ простокваша "самоквас";
Яйца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ яйца водоплавающих птиц; ▪ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; ▪ яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
Прочие продукты и блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); ▪ первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; ▪ крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; ▪ грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; ▪ квас, газированные напитки; ▪ уксус, горчица, хрен, перец острый и другие, острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, ▪ маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кофе натуральный; ▪ ядра абрикосовой косточки, арахиса; ▪ карамель, в том числе леденцовая; ▪ продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
--	---

- изготовление на пищеблоке дошкольной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием

14. Дополнительные условия

Приготовление пищи осуществляется в помещениях Заказчика, в т.ч. подсобные помещения и оборудования Заказчика.

Для целей исполнения договора, с лицом, с которым будет заключен договор по результатам закупки, Заказчик в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» предлагает заключить договор аренды помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания.

Перечень производственного оборудования пищеблока, находящегося на балансе МАДОУ, указывается сторонами в Приложении №2 к Договору об аренде.

Перечень необходимого производственного оборудования для работы пищеблока указывается сторонами в Приложении № 5 к конкурсной документации

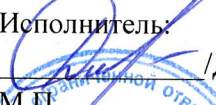
Проект договора аренды является приложением к проекту договора на оказание услуг по организации питания.



Заказчик:

 /Ташкинова Т.В./
 М.П.



Исполнитель:

 /Дмитриева О.Н./
 М.П.

Приложение №2
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от 25.04.2022 №1

Спецификация *

№	Наименование услуги	Ед. измерения	Цена услуги за ед., руб	НДС, руб.	Итого цена услуги, руб.
1	Группа с 12-часовым пребыванием, дети от 3 до 7 лет	детодни	169,95		44 635 668,00

- Заполняется при подписании договора на основании заявки победителя

Заказчик:
 /Ташкинова Т.В./
М.П.


Исполнитель:
 /Дмитриева О.Н./
М.П.
