

ДОГОВОР №1
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КОНДРАТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД
«ЛАДОШКИ»

д. Кондратово

«__» апреля 2025 год

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Кондратовский детский сад «Ладощки», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Ташкиновой Татьяны Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и

Общество с ограниченной ответственностью «Альфа», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Дмитриева Константина Эдуардовича, действующего на основании устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые в дальнейшем «Стороны», а по отдельности «Сторона» в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон № 223-ФЗ), Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика (далее - Положение о закупке) по результатам закупки: Конкурс в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства на основании протокола подведения итогов №3 от 28.03.2025 г., заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предмет Договора: **ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КОНДРАТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ЛАДОШКИ»** (далее - услуга).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

1.3. Требования к качеству, характеристикам, порядку оказания услуг установлены Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.4. Срок начала оказания услуг: 01.04.2025 г.

1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.12.2027 г.

Услуги оказываются ежедневно в соответствии с графиком предоставления питания воспитанникам, указанным в приложении №1, согласно режиму работы Заказчика.

1.6. Оказание услуг осуществляется по заявкам Заказчика в течение 1 рабочий день с момента направления заявки.

В заявке Заказчик определяет ориентировочное количество воспитанников, получающих услугу на соответствующий день. Заявка может быть уточнена Заказчиком в день исполнения соответствующей заявки с учетом табеля посещаемости воспитанников дошкольного образовательного учреждения.

1.7. Порядок определения объема оказанных услуг на основании заявок Заказчика включает в себя учет объемов оказанных по заявкам услуг исходя из определения такого объема как частное от деления максимального значения цены Договора, к цене единицы такой услуги. Объем оказанных по заявкам услуг учитывается нарастающим итогом и не должен превышать максимального значения цены Договора.

1.8. Место оказания услуг: Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Садовое кольцо, 10 Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Карла Маркса, 1г

1.9. Объем оказанных услуг за соответствующий месяц определяется по факту оказания услуг по всем заявкам Заказчика в течение месяца. Объем оказанных услуг определяется по каждой категории воспитанников, получающих услугу. Общий объем оказанных услуг за соответствующий месяц определяется путем суммирования фактически оказанных услуг (дето-дней) по всем категориям воспитанников, получающих услуг, и указывается в акте оказанных услуг за соответствующий месяц (документе о приемке).

1.10. Срок действия договора и исполнения по нему обязательств до 31 января 2028 года.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Максимальное значение цены Договора составляет **46 291 596,69** рублей.

2.2. Цена единицы услуги определяется путем уменьшения начальной цены такой единицы, указанной в извещении об осуществлении закупки, пропорционально снижению начальной суммы цен единиц услуг, предложенному участником закупки, с которым заключается Договор и указана в Спецификации (Приложение № 2 к Договору).

2.3. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора.

2.4. Сумма по Договору, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5. Цена Договора (цена единицы услуги) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.6. Аванс не предусмотрен.

2.7. Заказчик производит оплату по Договору (этапу при поэтапном исполнении Договора) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты приемки оказанной услуги. Дата приемки оказанной услуги - день подписания Заказчиком документа о приемке оказанной услуги по Договору (отдельному этапу Договора).

2.8. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуги считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Исполнитель не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, предоставляет счет, счет-фактуру (при наличии), а также иные документы, подтверждающие объем оказанных в течение месяца услуг, в т.ч. указанные в Техническом задании (Приложение №1 к Договору), а также подписанный Исполнителем документ о приемке в 2 экземплярах.

3.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором в части их соответствия условиям Договора, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с Положением о закупке.

3.4. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Договора может создаваться приемочная комиссия.

3.5. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Договора, а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Договором, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (а в случае создания приемочной комиссии - подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.6. Приемка результатов оказанной услуги (отдельного этапа исполнения Договора) осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня предоставления Исполнителем документов, указанных в пункте 3.2. настоящего Договора, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

При этом документ о приемке формируется Заказчиком в соответствии с приказом Министерства финансов Российской Федерации от 15 апреля 2021 г. № 61н «Об утверждении унифицированных форм электронных документов бухгалтерского учета, применяемых при ведении бюджетного учета, бухгалтерского учета

государственных (муниципальных) учреждений, и Методических указаний по их формированию и применению».

3.7. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора в случае выявления несоответствия услуги либо результатов условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке услуги либо результатов и устранено Исполнителем.

3.8. Исполнитель обязан в течении 5 рабочих дней с момента получения документа о приёмке подписать его и направить Заказчику.

Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания Сторонами акта приемки товаров, работ, услуг (ОКУД 0510452) за отчетный месяц.

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. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки.

4.1.3. Проверять ход и качество исполнения Исполнителем условий настоящего Договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.1.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанной услуги.

4.1.5. Отказаться от приемки и оплаты оказанной услуги, не соответствующей условиям Договора.

4.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2.2. Обеспечить приемку оказанной услуги в порядке и сроки, предусмотренные Договором.

4.2.3. Произвести оплату оказанной услуги в порядке и сроки, установленные Договором.

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

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 об изменении режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающихся не позднее, чем за 1 день.

4.2.7. Направлять Исполнителю ежедневно заявку на следующий день на организацию питания с указанием количества детей. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

4.2.8. Проводить проверку готовой продукции ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы. 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 бракеражной 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.
- 4.2.11. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Договором, за исключением случаев, указанных в пункте 6.9. Договора.
- 4.2.12. Провести экспертизу оказанной услуги в части соответствия условиям Договора.
- 4.3. Исполнитель вправе:
- 4.3.1. Требовать своевременной приемки оказанной услуги в порядке и в сроки, предусмотренные Договором.
- 4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанной услуги в соответствии с условиями Договора.
- 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.
- 4.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 4.4. Исполнитель обязан:
- 4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты оказанной услуги, предусмотренные Договором, а также документы в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором.
- 4.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 4.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 4.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.
- 4.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
- 4.4.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- 4.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 4.4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 4.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- 4.4.10. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Договора и приложений к нему.
- 4.4.11. Утвердить по согласованию с Заказчиком режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.4.12. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания детям.

4.4.13. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Договора и направить на согласование Заказчику.

4.4.14. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования Заказчиком.

4.4.15. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Договора, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

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

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

4.4.18. Проводить проверку:

- товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации – посредством ГИС МТ «Честный знак»,

- товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами - посредством ФГИС ВетИС «Меркурий».

В случае получения товара, информация о котором отсутствует/не соответствует информации в ГИС МТ «Честный знак» и ФГИС ВетИС «Меркурий», незамедлительно информировать Заказчика и Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

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

4.4.20. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги.

4.4.21. 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.

4.4.22. 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.

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

4.4.24. Обладать всеми необходимыми для исполнения Договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

4.4.25. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи в сроки, определяемые законодательством.

4.4.26. По требованию Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготавливаемой пищи.

4.4.27. В случае оказания услуг в помещениях пищеблока Заказчика заключить договор аренды в отношении имущества, используемого для организации питания (Приложение к Договору), договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг (Приложение к Договору) в течение 10 дней с момента заключения настоящего Договора. Имущество Заказчика, используемое для организации питания, на период действия настоящего Договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование имущества для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Договора, не допускается.

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

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

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

4.4.31. Предоставлять Заказчику по его требованию в сроки, указанные в таком требовании, документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.

4.4.32. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

4.4.33. Представить Заказчику сведения об изменении своих реквизитов, адреса своего местонахождения в срок не позднее 3 рабочих дней со дня соответствующего изменения.

4.4.34. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя, обладающего необходимыми разрешительными документами, если условиями Договора предусмотрена возможность привлечения к оказанию услуг соисполнителя.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

5.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных услуг, а также надлежащее качество используемых при оказании услуг товаров (материалов), в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, требованиями, установленными настоящим Договором и приложениями к нему.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 1,00 % от цены договора (этапа)

6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), за исключением случаев, установленных в пункте 6.9. Договора.

6.6. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 1,00 % от цены договора (этапа)

6.8. Уплата Исполнителем неустоек (штрафов, пеней) не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.9. Заказчик списывает начисленные Исполнителю суммы неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Договором, в случаях и в порядке, установленных Правительством Российской Федерации в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.10. Заказчик вправе удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. При исполнении Договора Договор может быть изменен по соглашению Сторон.

7.2. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупке, в том числе:

7.2.1. если по предложению Заказчика увеличивается или уменьшается предусмотренный Договором объем услуги. При этом по соглашению Сторон с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации изменяется цена Договора пропорционально увеличению или уменьшению объема услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора.

Цена единицы услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены Договора на предусмотренное в Договоре количество услуги;

7.2.2. при изменении сроков исполнения Договора.

7.3. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.4. 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.

7.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому Заказчику.

7.6. Стоимость единицы услуги по заключенному Договору ходе его исполнения может измениться при условии изменения стоимости услуги организации питания на одного ребенка в день в образовательных организациях Пермского муниципального округа Пермского края, установленной постановлением администрации Пермского муниципального округа Пермского края.

8. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой

такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты направления Исполнителю решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которое в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации является основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

8.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая услуга не соответствуют установленным в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать участником закупки, с которым заключен Договор.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено Договором.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения.

8.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.11. В случае расторжения Договора в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.12. В случае расторжения Договора Заказчик при необходимости осуществляет закупку услуг, оказание которых являлись предметом расторгнутого Договора, в соответствии с Положением о закупке.

8.13. Если до расторжения Договора Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные Договором, при заключении нового Договора объем оказываемой услуги должен быть уменьшен с учетом объема оказанной услуги по расторгнутому Договору. При этом цена нового Договора должна быть уменьшена пропорционально объему оказанной услуги.

8.14. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в следующих случаях:

8.14.1. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

8.15. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в следующих случаях:

8.15.1. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

8.16. В случаях расторжения договора расторгается договор аренды, с даты расторжения договора питания.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. 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 и скрепленных печатями.

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

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

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.01.2028 г.

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

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

11.2. 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.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

12.2. 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.

12.3. В случае, если в Договоре и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Договора указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

12.4. Ответственное должностное лицо Заказчика - Ташкинова Татьяна Васильевна

12.5. Настоящий Договор заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

12.6. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

12.6.1. Техническое задание (Приложение № 1);

12.6.2. Спецификация (Приложение № 2);

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение "Кондратовский**

Исполнитель

**Общество с ограниченной ответственностью
«Альфа»**

детский сад "Ладощки"

Сокращенное наименование: МАДОУ

"Кондратовский детский сад "Ладощки"

Место нахождения: 614506, Пермский край,
Пермский м.о., д Кондратово, ул Садовое Кольцо, 10

Почтовый адрес: 614506, Пермский край, Пермский
м.о., д Кондратово, ул Садовое Кольцо, 10

Телефон: 89630199795

Электронная почта: luzina.yla@yandex.ru

ИНН: 5948019330, КПП: 594801001

Банковские реквизиты:

ФЭУ Пермского муниципального округа (МАДОУ
«Кондратовский детский сад «Ладощки», л/с
3054700014)

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА

РОССИИ/УФК по Пермскому краю г. Пермь

Единый казначейский счет 40102810145370000048

Р/с: 03234643575460005600

БИК: 015773997

Сокращенное наименование: ООО «Альфа»

Место нахождения (место жительства): 614010
г.Пермь, ул. Василия Татищева,6-222

Почтовый адрес: 614010 г.Пермь, ул. Василия
Татищева, 6-222

Телефон: 8(342)291-91-52

Факс:

Электронная почта: alfapitanie@mail.ru

ИНН: 5904316173

КПП: 590401001

Банковские реквизиты:

Р/с: 40702810015370000187

Корр. счет: 30101810145250000411

БИК: 044525411

От Заказчика:

_____/Т.В.Ташкинова/
М.П.

От Исполнителя:

_____/К.Э.Дмитриев/
М.П. (при наличии)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование предмета закупки: ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «КОНДРАТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ЛАДОШКИ».

1.2. Информация об объеме: объем не определен.

1.3. Информация о месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

1.4. Приготовление пищи в помещениях пищеблока Заказчика. Исполнитель принимает в пользование помещения пищеблока и оборудование Заказчика, используемые для оказания услуг по организации питания, на основании заключенного с Заказчиком договора аренды, с возмещением эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг. Помещения пищеблока Заказчика с имеющимся оборудованием передаются Исполнителю во временное пользование на период действия Контракта. Использование помещений пищеблока для иных целей, не относящихся к оказанию услуг по организации питания, не допускается.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными

- производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
 - Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
 - Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
 - Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
 - ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - 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»;
 - 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»;
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
 - Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
 - Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - иные нормативные правовые акты по вопросам, касающимся объекта закупки.

3. Требования к оказанию услуг Исполнителем

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

- 3.1.1. сбалансированный и максимально разнообразный рацион питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- 3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 3.1.3. учет индивидуальных особенностей детей (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- 3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
- 3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПиНами и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.
- 3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.
- 3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.
- 3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
- 3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.
- 3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.
- 3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:
- 3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;
- 3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;
- 3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам);
- 3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;
- 3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;
- 3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
- 3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов;
- 3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.
- 3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение незамедлительно. На время отпуска работника Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника. На время отпуска работника Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.12. Контролировать соблюдение своими работниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

- 3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
- 3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.
- 3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда с записью в соответствующих журналах.
- 3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.
- 3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.
- 3.20. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель должен взамен горячего питания предоставить продуктовые наборы, согласованные с руководителем образовательного учреждения.

4. Требования к работникам Исполнителя

4.1. Работники должны:

- 4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- 4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;
- 4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;
- 4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.
- 4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Требования к транспортированию

- 5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
- 5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами.
- 5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.
- 5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.4. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.5. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

6.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.

6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготовляемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения.

6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.16. Обеспечить питьевой режим в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды.

Должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в учреждении.

6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

7. Дополнительная информация

СПГЗ - справочник предметов государственного заказа в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края (РИС Закупки ПК).

ИНФОРМАЦИЯ О МЕСТЕ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

1. Место оказания услуг:

- Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Садовое кольцо, 10;
- Пермский край, Пермский муниципальный округ, д. Кондратово, ул. Карла Маркса, 1г

2. Объем услуг – не определен

3. Срок оказания услуг: с 01.04.2025 по 31.12.2027

4. Перечень оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	Цена единицы услуги на 1 ребенка, руб.
1	Организация питания детей в дошкольных учреждениях с 12-часовым пребыванием до 3 лет	Детодень	164,24
2	Организация питания детей в дошкольных учреждениях с 12-часовым пребыванием от 3 до 7 лет	Детодень	195,31

5. График предоставления питания воспитанникам:

Завтрак	08.00-08.30
2-й завтрак	10.00-10.15
Обед	11.50-12.30
Полдник	15.00-15.20
Ужин	16.50-17.30

6. Требования к услуге:

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

Питание детей осуществляется в соответствии с требованиями п.2 Технического задания и 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.

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.

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

Питание детей осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».
- Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. №988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.3.2.2571-10 по обогащению витаминно-минеральными комплексами (далее - ВМК) массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам.

- Разъяснение Роспотребнадзора 09-17795-2023-40 от 20.12.2023 относительно обогащения рационов питания в образовательных организациях.

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	■ 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	■ зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; ■ блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
Консервы	■ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
Пищевые жиры	■ 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	■ 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	■ яйца водоплавающих птиц; ■ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; ■ яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Кондитерские изделия	■ кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
Прочие продукты и блюда	■ 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; ■ 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

7. Иные обязанности Исполнителя:

- обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного 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
- 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.

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

8. 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» заключается 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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Цена за ед.изм. руб., НДС не облагается
1	Организация питания детей в дошкольных учреждениях с 12-часовым пребыванием до 3 лет	Дето- день	164,24
2	Организация питания детей в дошкольных учреждениях с 12-часовым пребыванием от 3 до 7 лет	Дето- день	195,31

Заказчик
**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение «Кондратовский
детский сад «Ладошки»**

_____/Т.В.Ташкинова/
М.П.

Исполнитель
**Общество с ограниченной ответственностью
«Альфа»**

_____/К.Э.Дмитриев/
М.П. (при наличии)

Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Ташкинова Татьяна Васильевна Организация: МАДОУ "Кондратовский детский сад "Ладошки" (ИНН 5948019330, КПП 594801001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: ДМИТРИЕВ КОНСТАНТИН ЭДУАРДОВИЧ Организация: ООО "АЛЬФА" (ИНН 5904316173, КПП 590401001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 00E2995E66807069C5F8258A8C98C082AC Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 14.11.2024 13:09 (МСК) - 07.02.2026 13:09 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 02F0FE8100C7B183A54EFFF557309C062 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 09.08.2024 10:43 (МСК) - 09.11.2025 10:53 (МСК)
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 1 Дата подписания: 11.04.2025	