Договор № 1/2019 ОП

на оказание услуги по организации питания

г. Пермь
«7» октября 2019г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 396» г.Перми, в лице заведующего Жулановой Веры Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Успех», в лице генерального директора Дмитриевой Ольги Александровны, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с положениями Федерального закона № 223-ФЗ «О закупке товаров, услуг, работ отдельными видами юридических лиц» на основании протокола рассмотрения заявок от 23.09.2019 № 2 заключили настоящий Договор нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми, а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в Договоре,

2.1.2. организовать питание воспитанников учреждения в соответствии с:

а) приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – график организации питания

Приложение № 2 – техническое задание

Приложение № 3 – Акт приема оказанной услуги по организации питания

Приложение № 4 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания

Приложение № 5 – Конкурсное предложение Исполнителя

б) 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 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

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 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«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,

2.1.3. предоставить воспитанникам МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми 5–и разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору),

2.1.4. организовать питание в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 1,5 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет на 3 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми,

2.1.5. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95%.

2.1.6. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции,

2.1.7. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

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

2.1.9. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

2.1.10. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, в т.ч. его текущий ремонт,

2.1.11.обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня,

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

2.1.13. обеспечить контроль в процессе обработки продуктов, в процессе приготовления пищи и качества готовой продукции,

2.1.14. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

2.1.15. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

2.1.16. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение по счетчикам, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков, установленных Исполнителем, отопление по предоставленному Заказчиком расчету и подтверждающих документов от поставщиков услуг, которые будут прилагаться с выставленным счетом,

2.1.17. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы в размере 50%,

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

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

ежедневные меню-раскладки,

ежемесячные накопительные ведомости,

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,

журнал кварцевания помещений пищеблока,

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 и гигиенического обучения,

2.1.20. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,

книги отзывов и предложений,

2.1.21. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3) и акт о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4),

2.1.22. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

2.1.23. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. предоставить Исполнителю на период действия Договора в пользование нежилое помещение пищеблока по адресу: г. Пермь, ул. Подводников, д.6, укомплектованные производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанных помещений с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания воспитанников образовательного учреждения» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», «Положением об аренде муниципального имущества», утвержденным решением Пермской городской Думы от 22.05.2002 № 61, «Положением об аренде муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями отрасли «Образование» города Перми», утвержденным приказом департамента образования администрации города Перми от 17.02.2009 № 100, без проведения аукционных процедур, в соответствии с подпунктом 3.2 пункта 3 статьи 17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции»,

2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания воспитанников из числа своих сотрудников,

2.2.3. организовать питание воспитанников в группах МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми.

2.2.4.производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.5. Вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждениях Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников и ежемесячным предоставлением акта приема оказанной услуги по организации питания (Приложение 3). Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра заявку о количестве питающихся на следующий день.

2.2.6. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 20 (двадцати) банковских дней с момента подписания акта приема оказанной услуги по организации питания,

2.2.7. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

2.2.8. сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми не позднее, чем за 1 день.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по «06» октября 2022 г.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет **30 780 763,00** (*Тридцать миллионов семьсот восемьдесят тысяч семьсот шестьдесят три рубля 00 копеек*), из расчета стоимости одного детодня **153 руб.**

4.2. Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, выполнение работ по оказанию услуги, расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей.

Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменениями индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, уставленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания ДОУ.

4.3. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3), являющимся неотъемлемой частью Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный

счет Исполнителя в течение 10-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета Заказчику.

5. Ответственность сторон.

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств, стороны настоящего Договора несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.

5.3. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ключевой ставки ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

6. Форс-мажор.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение трех рабочих дней со дня возникновения данных обстоятельств в письменном виде уведомить об этом другую сторону и сообщить о виде и возможной продолжительности действия этих обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

7. Особые условия

7.1.Оказание услуги осуществляется в соответствии с предложением по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в дошкольном образовательном учреждении (Приложение № 5, являющееся неотъемлемой частью договора).

8. Условия расторжения договора

8.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Настоящий договор может быть расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):

8.2.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;

8.2.2. при неисполнении раздела 7 в сроки, указанные в данном разделе.

8.3.Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 8.2., направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

8.4.Договор считается расторгнутым с момента получения уведомления о расторжении, если стороны не договорились об ином.

8.5.При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

9. Заключительные положения

9.1. Ответственность за причинение вреда здоровью и угрозе жизни детей, возникших в результате нарушения требований к организации питания воспитанников во время исполнения Договора, возлагается на Исполнителя.

9.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору

9.3. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

9.4. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.

9.5. Настоящий Договор составлен в 4-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, три – экземпляра - Заказчику.

10. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик:	Исполнитель
МАДОУ «**Детский сад № 396**» г. Перми 614022, Пермский край, г. Пермь, ул. Подводников, д.6 Тел/факс (342) 280-64-74, 280-57-20 ИНН/КПП 5905235985/590501001 Банковские реквизиты: Департамент финансов администрации города Перми (Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 396» г. Перми Лицевой счет 08930002075 Отделение Пермь БИК 045773001 Р/с 40701810157733000003 E-mail: ds396@list.ru	ООО «**Успех**» Юр. адрес: 614064, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 46, лит. Ф, офис 425 Факт. адрес: 614064, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 46, лит. Ф, офис 425 Телефоны: 8 (342) 281-82-84 бухгалтерия, 8(342) 217-99-94 отдел заказов ИНН/КПП 5904259535/590401001 E-mail: Uspeh-prod.2014@mail.ru Банк: Филиал № 6318 ВТБ24 (ПАО) г. Самара БИК 043601968 р/с 40702810520420002079 к/с 30101810422023601968
Заведующий: _____ В.В. Жуланова МП	**Генеральный директор:** _____ О.Н. Дмитриева МП

Приложение №1
к договору
на оказание услуги
по организации питания

График предоставления питания воспитанникам
МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми:

группа	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
№ 1 II младшая	08.00	09.50	12.00	15.15	17.50
№ 2 II младшая	08.02	09.52	12.03	15.14	17.52
№ 4 средняя	08.05	09.54	12.06	15.13	17.54
№ 6 средняя	08.07	09.56	12.08	15.12	17.56
№ 9 разно-возрастная	08.10	09.58	12.11	15.11	17.58
№ 3 старшая	08.12	10.00	12.13	15.10	18.00
№ 8 старшая	08.15	10.02	12.16	15.09	18.02
№ 5 подготовительная	08.17	10.04	12.18	15.08	18.04
№ 7 подготовительная	08.20	10.06	12.20	15.07	18.06
№ 10 подготовительная	08.22	10.08	12.23	15.06	18.08
№ 11 подготовительная	08.25	10.10	12.26	15.05	18.10

Заказчик

_____ /В.В. Жуланова
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель

_____ /О.Н. Дмитриева
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение №2
к договору
на оказание услуги
по организации питания

Техническое задание
на услугу по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми

1. Объем услуги по организации питания определяется:

Группа с 12-часовым пребыванием:

От 3 до 7 лет (сад) 362 чел. (количество детей по муниципальному заданию с 3 до 7 лет), количество детодней за весь период аренды – 201181 д/день. **Стоимость услуги на одного ребенка в день 153,00 руб.**

2. 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 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«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.

3. Предоставить воспитанникам МАДОУ 5-ти разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1), являющемуся неотъемлемой частью технического задания.

4. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 3 лет до 3 лет и 3 до 7 лет, на срок договора, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАДОУ на 3 сезона.

5. Обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95% и не более 100% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень.

6. Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:

приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

7. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного и питания гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

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

9. Обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт.

10. Обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку.

11. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня).

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

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

14. Обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки.

15. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения.

16. 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.

17. Возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке.

18. Складирование и временное хранение ТБО на прилегающей к пищеблоку территории или вне контейнеров недопустимо.

19. Заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

20. 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.

21. Обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

Перечень производственного оборудования пищеблока, находящегося на балансе МАДОУ, указывается сторонами в Приложении к Договору.

Наименование продукта	Соответствие
хлеб ржаной	ГОСТ 2077-84
изделия хлебобулочные из пшеничной муки(хлеб пшеничный)	ГОСТ 27842-88
изделия хлебобулочные из пшеничной муки(батон нарезной)	ГОСТ 27844-88
сушка (горчичная)	ГОСТ 32124-2013
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 3034-75
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69
крупа манная	ГОСТ 7022-97
крупа ячменная (перловая)	ГОСТ 5784-60
крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
крупа ячменная (ячневая)	ГОСТ 5784-60
макаронные изделия в/с	ГОСТ 31743-2012
крупа пшено	ГОСТ 572-2016
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93

мука пшеничная в/с	ГОСТР 52189-2003
сахар-песок	ГОСТ 33222-2015
какао	ГОСТ 108-2014
крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
кисель сухой фрукт.-ягодный	ГОСТ 18488-2000
чай чёрный байховый	ГОСТ 32573-2013
соль поваренная пищевая йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
дрожжи	ГОСТ Р 54845-2011, ГОСТ Р 54731-2011
молоко сухое цельное	ГОСТ 33629-2015
вафли (весовые с кремовой или пралиновойначинкой)	ГОСТ 14031-2014
печенье ("Сахарное" весовое)	ГОСТ 24901-2014
изделия кондитерские пряничные (пряники)	ГОСТ 15810-2014
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность.3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ 31450-2013
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп.1 л.)	ГОСТ 31454-2012
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ 31455-2012
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ Р 31453-2013
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013
сыр твердый (45%жир.)	ГОСТ 32260-2013
полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания категории «А»	ГОСТР 54754-2011, ГОСТ Р 31797-2012, ГОСТ Р 31798-2012, ГОСТ Р 54704-2011
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011, ГОСТ 31498-2012
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011, ГОСТ 31498-2012
куры потрошеные бройлер	ГОСТ 31962-2013
Яйцо 1 категории, шт	ГОСТР ГОСТ 31654-2012
рыба мороженая (горбуша с/г)	ГОСТ 32366-2013
филе из океанических и морских рыб мороженое (треска)	ГОСТ 3948-2016
сельдь соленая (85-600+)	ГОСТ 815-2004
картофель	ГОСТ 7176-2017
капуста свежая белокочанная	ГОСТ 51809-2001
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013
лук репчатый	ГОСТ 1723-2015
чеснок	ГОСТ Р 55909-2013
капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010
апельсины	ГОСТ 51074-2003
бананы	ГОСТ 51603-2000
лимоны	ГОСТ 4429-82
яблоки для хранения в контролируемой атмосфере (имп.)	ГОСТ 34314-2017
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88
фрукты семечковые сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 32896-2014
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 32896-2014

огурцы консервированные (стеклобанка 3л)	ГОСТ 31713-2012
зеленый горошек консервированный (до 0,72 кг)	ГОСТ Р 54050-2010
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013
масло подсолнечное рафинированное (бут.до1 литр)	ГОСТ 1129-2013
молоко сгущенное (до 850гр.)	ГОСТ Р 53436-2009
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ Р 54648-2011

Заказчик

_____ /В.В. Жуланова
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель

_____ /О.Н. Дмитриева
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение №3
к договору
на оказание услуги
по организации питания

Акт
приема оказанной услуги по организации питания
за период с ___.___.20___ по ___.___.20___
в МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми, Жуланова Вера Владимировна, действующий на основании Устава, и генеральный директор ООО «Успех» Дмитриева Ольга Николаевна , действующего на основании Устава, составили настоящий акт о том, что за период с ___.___ 20___ по ___.___.20___ _____(наименование организации-исполнителя услуги по организации питания)предоставил:

(количество детодней) _____ единиц питания по цене _____ на сумму _____(ясли), (количество детодней)_____ единиц питания по цене _____ на сумму _____(сад).

Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____.

Заказчик

_____/В.В. Жуланова
(подпись, расшифровка подписи)

МП

Исполнитель

_____/ О.Н. Дмитриева
(подпись, расшифровка подписи)

МП

Приложение №4
к договору
на оказание услуги
по организации питания

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с ___.___.20___ по ___.___.20___
в МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми, Жуланова Вера Владимировна, действующий на основании Устава, и генеральный директор ООО «Успех» Дмитриева Ольга Николаевна , действующего на основании Устава, составили настоящий акт о том, что за период с ___.___.20___ по ___.___.20___ со стороны _____ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)

2. натуральные нормы выполнены не менее чем на 95% и не более чем 105 % по следующим продуктам питания:
_____
_.

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от_____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____ .

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с ___.___ 20___ по ___.___.20___ Заказчиком выявлены нарушения: _____.

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАДОУ «Детский сад № 396» г.Перми: _____).

Штраф в размере _____ рублей, начисленный в соответствии с п.5.2. Договора от _____ № _____, Исполнителю перечислить в доход бюджета города Перми по следующим реквизитам _____.

Приложения:
Копия накопительной ведомости за период с ___.___ 20___ по ___.___.20___.
Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____
Жалоба от родителя _____

Заказчик
_____ /В.В. Жуланова
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель
_____ /О.Н. Дмитриева
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение №5
к договору
на оказание услуги
по организации питания

Конкурсное предложение Исполнителя

«Предложение по созданию условий для улучшения качества оказываемой услуги»

Наличие предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении (в произвольной форме)	**Предложения участника конкурса** (копии договоров участника закупки с исполнителем (подрядчиком), предварительные договоры поставки, копии счетов и локально-сметных расчетов или копии товарных накладных и иные документы, подтверждающие намерения участника закупки).
Приобретение в цех готовой продукции: Пароконвектомат	- Счет-договор №5122 от 17.09.2019 на приобретение пароконвектомата - Руководство по эксплуатации - Коммерческое предложение на приобретение подставки под пароконвектомата Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение в цех готовой продукции: Овощерезка промышленная (шинковка для овощей)	- Договор поставки №7 от 17.09.2019 ООО «ЮНИТ» - Счет №11 от 17.09.2019 на приобретение овощерезательно-протирочной машины ОМ-350 - Декларация соответствия, руководство по эксплуатации Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение в цех готовой продукции: Холодильник для проб	- Счет-договор от 17.09.2019 на приобретение холодильника для проб - руководство по эксплуатации - сертификат соответствия Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение в холодный цех: Два рабочих стола	Коммерческое предложение от 17.09.2019 на приобретение столов 2 шт. Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение в холодный цех: Две ванны	Коммерческое предложение от 17.09.2019 на приобретение ванн 2 шт. Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение двух стеллажей	Коммерческое предложение от 17.09.2019 на приобретение стеллажей 2 шт

	Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Приобретение кипятильника для воды	Счет № 537 от 16.09.2019 на приобретение кипятильника для воды Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Обеспечение пищеблока современной нержавеющей кухонной посудой и инвентарем	Коммерческие предложения от 17.09.2019 на приобретение : - ножи для готовой и сырой продукции -11 шт - кастрюля нержав. 9л – 2 шт - кастрюля-котел нержав. 40л -1шт - кастрюля-котел нержав. 50л -1шт Срок исполнения: до 01 февраля 2020
Текущий ремонт всех помещений пищеблока с заменой кафельной плитки Виды работ по текущему ремонт: - Окраска, шпаклевка, выравнивание потолков, дверей, стен, откосов во всех помещениях пищеблока; - Замена кафельной плитки стен и пола во всех помещениях пищеблока	- Договор подряда № 305 от 17.09.2019 с ИП Акимов Ю.Н.; - локальный сметный расчет на выполнение ремонтных работ пищеблока - счет на выполнение работ по договору подряда № 409 от 17.09.2019 - сертификаты соответствия, протоколы испытаний отделочных, лакокрасочных материалов. Срок исполнения: до 01 сентября 2020
Приведение в соответствие вентиляции в пищеблоке и подсобных помещениях	- Калькуляция работ ООО «Промышленная вентиляция» по приведению вентиляции на пищеблоке в рабочее состояние
Цветные видеокамеры в помещения пищеблока	- Договор на поставку и монтаж оборудования с ИП Григорец Л.Н. - счет № 494 от 15.08.2019 на приобретение видеокамеры и сопутствующего оборудования Срок исполнения: до 01 февраля 2020

Качество выполняемых работ (предоставляемых услуг) будет полностью соответствовать требованиям конкурсной документации.

Генеральный директор _____ Дмитриева О.Н

Должность подпись Ф.И.О.

Общество с ограниченной ответственностью "Успех" ИНН 5904259535 ОГРН 1115904018834 Российская Федерация Пермский край, г. Пермь