

ДОГОВОР №1-2022
на Оказание услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад №34 с
01.01.2022 по 31.12.2022г.

г. Ревда

«20» декабря 2021 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 34 (МАДОУ детский сад №34), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Кокориной Натальи Николаевны, действующего на основании Устава, и **Индивидуальный предприниматель Ефремова О.В.**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Ефремовой Ольги Викторовны, действующей на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя (ОГРНИП 308667436500012 от 30.12.2008г.), вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАДОУ детский сад № 34, и на основании протокола № 32110822032-02 от 02.12.2021г. заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору) оказать услуги по организации питания детей в МАДОУ детский сад № 34 городского округа Ревда в 2021 году (далее - услуги) согласно согласованному примерному меню, составленному в соответствии со сборниками рецептур для питания детей дошкольного возраста и картотек технологических карт на готовые блюда разработанными Исполнителем с проведенной экспертизой Роспотребнадзора, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору), расчетом стоимости услуг (приложение № 2 к настоящему Договору).

1.3. Услуга оказывается согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет 29 994 311 рублей 52 копейки (двадцать девять миллионов девятьсот девяносто четыре тысячи триста одиннадцать рублей 52 копейки), без НДС.

Аванс не предусмотрен.

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.4, п. 2.5. Договора.

2.2. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- Оплата Услуг производится ежемесячно (в месяц следующим за отчетным) в безналичной форме на расчетный счет Исполнителя, за фактически оказанные Услуги за каждый месяц по фактическому количеству воспитанников, питавшихся в учреждении, на основании акта сдачи-приемки оказанных Услуг, в течение 30 (тридцати) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки оказанных Услуг за предыдущий месяц, на основании выставленного Исполнителем счета (счета-фактуры) для оплаты услуг.

2.3. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.



2.5. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивает предусмотренный Договором объем услуги не более чем на двадцать процентов или уменьшает предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на двадцать процентов. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на двадцать процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора, исходя из цены единицы услуги.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: начало – «01» января 2022 года, окончание – «31» декабря 2022 года

3.2. Место оказания услуг: 623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Российская,5; 623280 Свердловская обл., г. Ревда, ул. Солнечная,7; 623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Цветников, 623281, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Мира,33; 623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Мичурина,1

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в п. 1.1. Договора, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. При направлении в суд искового заявления с требованием о расторжении договора, в том числе заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями Договора, если на момент подачи такого заявления имелись основания для взыскания неустойки и такая неустойка не была удержана в соответствии с п. 7.11. Договора.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По письменному согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за приготовлением пищи, за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и всей документацией согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость, за санитарным состоянием пищеблоков, за использованием технологического оборудования.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.1.5. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.

5.1.6. Назначить в день заключения Договора ответственных лиц по зданиям (ОСП) для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице, письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

Основное здание, Российская, 5 - _____
Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

ОСП 1, Солнечная, 7 - _____
Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

ОСП 2, Цветников, 6 - _____
Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

ОСП 3, Мира 33 - _____
Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

ОСП 4, Мичурина, 13 - _____
Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

5.1.7. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.1.8. Вести журнал выдачи норм готовой продукции на группу по количеству детей.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору).

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства в следующем порядке:

а) за 7 дней до дня начала оказания услуг предоставить Заказчику для согласования с ним:

- примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню;

индивидуальное 20-ти дневное меню для организации лечебно-профилактического питания детей с учетом имеющейся патологии (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия и др.) с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях по запросу Заказчика, на основании заявлений родителей и справки лечебного учреждения;

б) рекомендуемое меню должно корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (1,5 - 3 и 3 - 7 лет);

в) в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

г) при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.2.3. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее:

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, и осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица). Не допуская подогрев витаминизированной пищи.

5.2.5.3. Соблюдать технологические процессы (технология приготовления блюд).

5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.7. Выдавать ежедневно для вывешивания в группах согласованное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.8. Организовать горячее питание воспитанников в группах, выдавать готовые блюда соответствующей температурой повремени в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещениях. Производить регулярное техобслуживание технологического холодильного, вентиляционного и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.10. Укомплектовать пищеблок инструкциями, достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иных материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПиНом.

5.2.11. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.12. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующую медицинскую книжку, установленного образца с результатами медицинских обследований лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи вирусными и иными заболеваниями.

5.2.13. Обеспечить предоставление качественного и безопасного детского питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1 настоящему Договору).

5.2.14. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.15. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.16. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую обязательно должны быть включены:

- руководитель дошкольного учреждения (или иное уполномоченное лицо заказчика) заведующий производством (шеф-повар) пищеблока, медицинский работник.

5.2.17. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. 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 воспитанников,
- - журнал бракеража готовой пищевой продукции журнал, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

- журнал регистрации генеральных и ежедневных уборок,
- журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетового бактерицидного облучателя,
- гигиенический журнал,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности, передавать их заказчику.
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений,
- пакет технологических карт для приготовления блюд, укомплектованным в соответствии с днем меню,
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- книгу отзывов и предложений,
- иметь регистрацию в единой информационной системе «Меркурий» для получения ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию для общественного питания в электронном виде.

Предоставлять по требованию Заказчика информацию о ежедневной пищевой ценности фактически реализованного за прошедший период рациона питания и использованной при этом продукции. По запросу Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию (акт выполненных работ, счет на оплату, счет-фактуру) по итогам исполнения Договора.

5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.20. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) рабочих дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по охране труда и безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.22. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.5. Договора, только для предоставления услуги по организации питания детей дошкольного возраста и сотрудников по данному Договору. ЗАПРЕЩАЕТСЯ завоз продуктов, вынос продуктов и использование помещений и оборудования для приготовления продукции не относящихся с организацией детского питания в МАДОУ детский сад №34. А Так же не допускается приготовление излишек продукции для ее свободной реализации.

5.2.23. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.24. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.25. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.26. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.27. Назначить в день заключения договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. Должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица

5.2.28. Осуществлять ежемесячно возмещение Заказчику за свой счет расходов на коммунальные услуги, затраченные на оказание услуг по организации питания детей (на основании отдельного договора на возмещении стоимости коммунальных услуг, заключаемого Сторонами на период действия настоящего Договора).

6. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

6.1. По завершении оказания услуг (завершению отдельного этапа оказания услуг) Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет (счет-фактуру).

6.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 6.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору), и оформить ее результат в течение 5 (пяти) рабочих дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

6.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора может создать приемочную комиссию.

6.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а так же невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки (при условии дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение № 1 к настоящему Договору)).

6.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 1 (одного) рабочего дня;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами и силами третьих лиц.

6.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик может провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании отдельных Договоров.

6.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик может привлечь экспертов, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

6.8. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.6.1. - 6.5. Договора.

7. Ответственность сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. 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).

7.3. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных 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 уплаченной в срок суммы.

7.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы, в размере:

- 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- 5000 рублей, если цена Договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

7.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере, определенном в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, но не менее чем одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

С


7.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042, в размере:

10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

7.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.9. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Договора, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

7.10. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 405 Гражданского кодекса Российской Федерации.

7.11. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или не получения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из цены Договора, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

7.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Договору.

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

7.14. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

8. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

8.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

8.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

8.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

9.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложения, отражающие стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

9.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десять) рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма, телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа.

9.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

10. Условия и порядок расторжения договора

10.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения Договора в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора на основаниях, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Если Заказчиком проведена экспертиза поставленного товара, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара и оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

10.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.4. При расторжении 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.

10.5. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

10.6. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Договора.

11. Срок действия Договора, прочие условия

11.1. Договор вступает в силу с «01» января 2022 г. и действует по «31» декабря 2022 г., а в случае оплаты (выплаты неустойки (штрафа), возмещения убытков) – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору.

11.2. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

11.3. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверность будет считаться информация, указанная в договоре.

11.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.5. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.6. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристик которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

11.7. При исполнении своих обязательств по Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.8. Изменения Договора по соглашению Сторон оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

11.9. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.10. К Договору прилагаются:

1. Приложение № 1. Задание заказчика
2. Приложение № 2. Расчет стоимости услуг

12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

ЗАКАЗЧИК

МАДОУ детский сад № 34

Почтовый адрес: 623280, Свердловская обл., г.

Ревда, ул. Российская, 5

Тел: 8 (34397) 2-81-92

Эл. почта: madou34@rambler.ru

ИНН 6627011718

КПП 668401001

ОГРН 1026601643860

Банковские реквизиты:

ФУ ГО Ревда (МАДОУ детский сад № 34 л/с

30906240100)

р/с 03234643657190006200,

к/с 40102810645370000054

Уральское ГУ Банка России // УФК по

Свердловской области, г. Екатеринбург

БИК 016577551

Заведующий

 / Н.Н. Кокорина/

М.П. 

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Ефремова Ольга Викторовна

Юридический адрес: 623286, Свердловская обл.,

г. Ревда, ул. М. Горького, д. 56 офис 2

ИНН/КПП 667407378146

ОГРНИП № 308667436500012 от 30.12.2008г.

Р/с 408 028 103 621 200 46 935

в ПАО КБ «Уральский банк реконструкции и развития»

к/с 301 018 109 0000 0000 795

БИК 046577795

Тел./факс: 8/34397/ 5-03-16, 5-00-06

E-mail: efremovaov2012@yandex.ru

Индивидуальный предприниматель

 / О.В. Ефремова/

М.П. 

ЗАДАНИЕ ЗАКАЗЧИКА
на «Оказание услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад №34 с
01.01.2022 по 31.12.2022г».

1. Наименование услуг:

«Оказание услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад №34 с 01.01.2022
31.12.2022г».

2. Место оказания услуг:

623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Российская, 5
623287, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Солнечная, 7
623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Цветников, 6
623281, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Мира, 33
623280, Свердловская обл., г. Ревда, ул. Мичурина, 13

3. Сроки оказания услуг.

Услуги по организации питания детей должны быть оказаны с «01» января 2022 года по «
декабря 2022 года.

Периодичность оказания услуг: ежедневно за исключением выходных, праздничных
нерабочих (по иным обстоятельствам) дней.

4. Объем оказываемых услуг.

Объем услуг по организации питания осуществляется согласно заявки Заказчика, направляем
Заказчиком Исполнителю в рабочие дни до 12-ти часов дня о количестве питающихся на следующий
день посредством телефонной связи либо посредством электронной почты. Объем услуг по организац
питания детей определяется исходя из количества дней питания каждого ребенка в дошкольн
образовательном учреждении (также – дето-день). Один дето-день в группах общеразвивающей
комбинированной и компенсирующей направленности должен предусматривать четырехразов
питание, включающее в себя завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Количество дето-дне
определяющее общий объем услуг по Договору, указано в расчете стоимости услуг (приложение № 2
Договору №__ от _____).

**5. Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические
качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости
предмета закупки. Требования к безопасности.**

5.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству.

5.1.1. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников в соответствии
действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническим
условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственно
санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами,
нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечит
при оказании услуг разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП
в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищево
продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880,
национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 51705.1-2001), с предоставлением
Плана ХАССП, рабочей документации СМБПП, включающих документированную процедуру
технологических процессов.

5.1.2. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующим
нормативными и методическими документами:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии
населения»;
- Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред.08.12.2020г);
- Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»
(ред. 14.10.2020г)
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания
услуг общественного питания»;

№ 1 к Договору

20__ года

№34 с

4 с 01.01.20__

мая, 5
мая, 7
июня, 6

на, 13

2022 года по «

праздничных

а, направляемых

на следующие

по организации

в дошкольных

развивающих

четырёхразовых

детского дня

положению № 2

технические

обходимости

ответственности

техническими

производственными

правилами.

Обеспечение

на ХАССП

для пищевой

№ 880.

оставление

процедуры

следующим

продуктов

агополучения

12.2020г.

й области

т оказания

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 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 1.2.3.685-21 «Питьевая вода. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3.684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПиН 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (в ред. от 21.01.2011 г. СП 3.1.7.2836-11);
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162
- ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (в ред. от 19.12.2017 г.);
- Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- МР 2.4.5.0107-15 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- «Питание детей в детских дошкольных учреждениях. Методические рекомендации», утвержденные Минздравом СССР 14.06.1984 N 11-14/22-6

- МУ 3.1.1.2957-11 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции. Методические указания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 29.07.2015г.

- МУ 3.1.1.2969-11 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции. Методические указания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 15.11.2015г.

5.1.3. Исполнитель разрабатывает и согласовывает с Заказчиком меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства в следующем порядке:

а) за 7 дней до дня начала оказания услуг предоставить Заказчику для согласования с ним:

- примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также технологические карты, содержащие количественные данные о рецептуре блюд, согласно Санитарным правилам СанПиН 2.4.364-2015 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28), а так же с учетом Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- индивидуальное 20-ти дневное меню для организации лечебно-профилактического питания детей с учетом имеющейся патологии (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия и др.) с 1,5 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях по запросу Заказчика, на основании заявления родителей и справки лечебного учреждения;

б) в течение 50 рабочих дней с момента заключения договора предоставить Заказчику прошедшие экспертизу в территориальном органе исполнительной власти, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор), примерное меню на период 20 (двадцать) дней, а также технологические карты, содержащие количественные данные о рецептуре блюд и нутриентному составу;

в) рекомендуемое меню должно корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона дифференцированного по возрастным группам воспитанников (1,5 - 3 и 3 - 7 лет);

г) в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (СанПиН 2.4.3648-20);

д) При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, на основании письменного согласования с заведующим.

5.1.4. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения, утвержденным графиком выдачи пищи.

5.1.5. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, вентиляционное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

5.1.6. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие, дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенным к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделах Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием

концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

Исполнитель обязан обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуги по организации питания детей дошкольного возраста и сотрудников. ЗАПРЕЩАЕТСЯ завоз продуктов, вынос продуктов и использование помещений и оборудования для приготовления продукции не соотносящихся с организацией детского питания в МАДОУ детский сад №34. А Так же не допускается приготовление излишек продукции для ее свободной реализации.

5.1.7. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

5.1.8. Исполнитель обязан организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического, вентиляционного и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по договору безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств. В случае пользования лифтами образовательных учреждений работниками Исполнителя при оказании услуг по Договору, Исполнитель обязуется организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту лифтов, принадлежащих образовательным учреждениям, за счет собственных средств, путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ, а также нести расходы, связанные с эксплуатацией лифтов Исполнителем. Проводить косметический ремонт помещений пищеблока Заказчика в рамках подготовки к учебному году.

5.1.9. Исполнитель обязан проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательного учреждения.

5.1.10. Исполнитель обязан предоставить программу производственного контроля в учреждениях Заказчика, а также обеспечивать производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания детей в полном объеме, в соответствии с программами производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Обеспечить основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

5.1.11. Исполнитель обязан содействовать осуществлению контроля за организацией питания совместно с Заказчиком и с медицинскими работниками ГБУЗ СО «РГБ».

5.1.12. Исполнитель обязан обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал пищеблока по требованию ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ».

5.1.13. Исполнитель обязан выполнять витаминизацию блюд под контролем медицинского работника, закрепленным за основным зданием и обособленными структурными подразделениями.

5.1.14. Исполнитель обязан предоставить для согласования Заказчику график завоза продуктов. При подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения, обеспечивающие безопасность воспитанников и работников Заказчика, на территории МАДОУ детский сад №34.

5.1.15. Исполнитель обязан обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

5.1.16. Исполнитель обязан назначить ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставлять Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон или домашний адрес.

5.1.17. Исполнитель должен иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее работникам Заказчика по их требованию.

5.1.18. Исполнитель должен в наглядной и доступной форме довести до сведения родителей (законных представителей) и работников МАДОУ детский сад №34 необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

5.1.19. Исполнитель обязан обеспечить устранение замечаний надзорных органов, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги.

5.1.20. Исполнитель обязан обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам, связанным с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются по показаниям приборов учёта, а в случае их отсутствия - расчетным путём в соответствии с методикой, утвержденной Постановлением администрации городского округа Ревда от 09.08.2019 г. № 2110 в следующем порядке:

Расчет потребления тепловой энергии производится пропорционально доле площади занимаемой пищеблоком в общей площади здания дошкольного образовательного учреждения:

$$T = V \times D\% \times \text{тариф},$$

где:

T – теплоэнергия, потребляемая пищеблоком в месяц, руб.;

V - объем теплоэнергии, потребленный по зданию в месяц, Гкал;

D% - доля занимаемой пищеблоком площади от общей площади здания, %

Тариф – действующий тариф на поставляемую тепловую энергию, руб/Гкал.

Расчет потребления горячего водоснабжения (компонент на теплоноситель) производится пропорционально доле площади, занимаемой пищеблоком в общей площади здания дошкольного образовательного учреждения:

$$G_v = V \times D\% \times \text{тариф},$$

где:

G_v – потребляемый пищеблоком объем горячей воды в месяц, руб.;

V - объем горячего водоснабжения (компонента на теплоноситель), потребляемый по зданию в месяц, м³;

D% - доля занимаемой пищеблоком площади от общей площади здания, %

Тариф – действующий тариф на горячее водоснабжение, руб/м³.

Расчет потребленной электроэнергии на приготовление питания производится в размере 7% от общего потребления по зданию дошкольного образовательного учреждения:

$$\Theta = V \times 75\% \times \text{тариф},$$

где:

Θ - потребляемая электроэнергия для приготовления питания в месяц, руб.;

V – объем электроэнергии, потребленный в месяц по зданию, кВт/ч;

тариф – действующий тариф на поставляемую электроэнергию, руб/кВт/ч.

Расчет потребления холодной воды по помещению пищеблока производится в объеме 40% общего объема потребления холодного водоснабжения по зданию дошкольного образовательного учреждения:

$$B = V \times 40\% \times \text{тариф},$$

где:

B - потребляемое холодное водоснабжение в месяц, руб.;

V – объем холодного водоснабжения, потребленный по зданию в месяц, м³;

тариф – действующий тариф на водоснабжение, руб./м³.

5.1.21. Исполнитель обязан обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг за месяц.

5.1.22. Исполнитель обязан своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения договора.

5.1.23. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период рационов питания и использованной в этом продукции.

5.1.24. По запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, Исполнитель обязан предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по договору.

5.1.25. Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов.

5.2. Требования к безопасности оказываемых услуг.

5.2.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документ

Handwritten signature

подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

5.2.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику не реже одного раза в квартал.

5.2.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

5.2.4. Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Предоставлять Заказчику акты выполненных работ по дезинфекции, дератизации, дезинсекции – по требованию.

5.2.5. Исполнитель проводит внутренний бракераж продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.4.3648-20.

5.2.6. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20.

5.2.7. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

5.2.8. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

5.2.9. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО) и заменители молочного жира.

5.2.10. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

5.2.11. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

5.2.12. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

5.2.13. В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в течение 2-х часов.

5.2.14. Исполнитель безвозмездно удовлетворяет требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего Договора, а также устраняет недостатки, в течение 1 (одного) часа. 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.

5.3. Требования к транспортировке продуктов.

5.3.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

5.3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.3.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

5.3.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.3.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

5.4. Требования к персоналу пищеблока.

5.4.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком, ежемесячно не позднее 1 числа текущего месяца. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг, в случае изменения списка сотрудников об этом извещается заведующий не замедлительно.

5.4.2. Исполнитель обязан обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедшего обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по Договору).

5.4.3. Исполнитель обязан допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норо-вирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки. Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания и организации дошкольного образования. Обеспечить привитость персонала пищеблоков против гепатита А, дизентерии Зонне.

5.4.4. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

- справка об отсутствии судимости.

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Договора.

5.4.5. Исполнитель обязан проводить ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и отдельных поверхностей тела. Признаков инфекционных заболеваний Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Handwritten signature

5.5. Требования к оформлению документов при оказании услуги:

Исполнитель должен 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 воспитанников,
- - журнал бракеража готовой пищевой продукции журнал, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- гигиенический журнал сотрудников;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- журнал регистрации генеральных и ежедневных уборок,
- журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетового бактерицидного облучателя,
- гигиенический журнал,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности, передавать их заказчику.
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений,
- пакет технологических карт для приготовления блюд, укомплектованным в соответствии с днем меню,
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- книгу отзывов и предложений,
- иметь регистрацию в единой информационной системе «Меркурий» для получения ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию для общественного питания в электронном виде,
- и другие документы.

Предоставлять по требованию Заказчика информацию о ежедневной пищевой ценности фактически реализованного за прошедший период рациона питания и использованной при этом продукции. По запросу Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию (акт выполненных работ, счет на оплату, счет-фактуру) по итогам исполнения Договора.

5.6. Дополнительные условия:

Для оказания услуг по организации питания воспитанников на срок оказания услуг предоставляется пищеблок Заказчика, для целей исполнения Договора с лицом, с которым будет заключен Договор по результатам закупки, Заказчик заключает договор безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи имущества).

Исполнитель обязан:

- организовать питьевой режим воспитанников кипяченой водой в свободном доступе, при условии соблюдения требований п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- самостоятельно заключать договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы;
- осуществлять подготовку помещений пищеблока к приемке учреждения к новому учебному году.

ЗАКАЗЧИК

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 34



Коркина Н.Н.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Ефремова Ольга Викторовна



Индивидуальный предприниматель

Ефремова О.В.

Handwritten signature

№ 1-2022
от «20» 12 2021 года

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ

по Оказанию услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад №34 с 01.01.2022 по 31.12.2022г.

Наименование услуги	Категории воспитанников муниципальных дошкольных образовательных организаций	Количество дето-дней в период оказания услуги* с учетом процента посещаемости, детодень	Цена за единицу услуги (один дето-день питания), руб.	Сумма, руб.
Оказание услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад № 34	Дети раннего возраста (до 3 лет) в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности	34980,14	143,28	5 011 954,46
	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) в группах общеразвивающей, компенсирующей и комбинированной направленности	156237,38	159,90	24 982 357,06
ИТОГО:				29 994 311,52

* В период срока Оказание услуг по организации питания детей в МАДОУ детский сад №34 с 01.01.2022 по 31.12.2022г допускается изменение количества дето-дней в сторону увеличения либо уменьшения.

Цена договора составляет 29 994 311 рублей 52 копейки (Двадцать девять миллионов девятьсот девяноста четыре тысячи триста одиннадцать рублей 52 копейки), без НДС

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 34

Заведующий

Кожина Н.Н.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Ефремова Ольга Викторовна

Индивидуальный предприниматель

Ефремова О.В.



Handwritten signature