

**ДОГОВОР № 8**  
**на оказание услуг по организации питания**

г. Пермь

« 01 » июля 2021г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Конструктор успеха» г. Перми, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Голиной Надежды Васильевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Май-М», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ардашевой Екатерины Сергеевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», в по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола от 16.06.2021г. подведения итогов открытого конкурса, извещенке № 32110316115, заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

### **1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Конструктор успеха» г. Перми (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

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

1.3. Срок оказания услуг с момента заключения договора по 31.12.2023г.

1.4. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Мадлинистов, 46 и г. Пермь, ул. Машинистов, 51.

### **2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ**

2.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет 17 242 696,80 (Семнадцать миллионов двести сорок две тысячи шестьсот девяносто шесть) рублей 80 копеек. НДС не облагается, в т.ч. из расчета цены за единицу услуги, в соответствии со спецификацией

2.2. Цена Договора включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения Договора в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя. Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменением индекса потребительских цен и инфляцией, тарифов, установленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания ДОУ.

2.3. Аванс не предусмотрен.

2.4. 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 15 рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счет-фактуры Заказчику.

2.5. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается дебетование денежных средств со счета Заказчика.

### **3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором;

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

3.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При браке/браке продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Договора и требованиям, регламентирующим качественные и

ные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

3.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. предоставить Исполнителю на период действия Договора в пользование нежилые помещения пищеблоков по адресам: г. Пермь, ул. Машинистов, 46, ул. Машинистов, 51, укомплектованные производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения 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»

3.2.2. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Договором;

3.2.3. Оплачивать принятые услуги по Договору в соответствии с настоящим Договором;

3.2.4. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к исполнению настоящего Договора и не требующим дополнительных материальных затрат;

3.2.5. Утвердить:

3.2.5.1. график предоставления питания воспитанникам в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

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

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

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

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

3.2.10. Принять готовую для употребления пищевую продукцию согласно утвержденному графику предоставления питания в МАДОУ «Конструктор успеха» г. Перми в зоне выдачи готовых блюд по адресам: г. Пермь, ул. Машинистов, 46 и г. Пермь, ул. Машинистов, 51.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Договору;

3.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

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

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Договора.

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

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

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

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

3.4.5. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещений для предоставления питания, графика предоставления питания воспитанникам;

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

3.4.7. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком;

3.4.8. Обеспечивать питанием воспитанников образовательной организации на основании меню;

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

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

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

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

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

3.4.14. На пищеблоке дошкольного образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, технологические карты, рецептуры блюд для дошкольных образовательных учреждений;

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

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

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

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

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

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

3.4.20. Передать готовую для употребления пищевую продукцию в тару Заказчика ответственному лицу, которое определено приказом заведующего МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми № 163 от 01.09.2020 (с изменениями от 22.01.2021г.) согласно утвержденному графику (Приложение № 1 к Договору на оказание услуги по организации питания № 8 от 01.07.2021г.) в зоне выдачи готовых блюд по адресам: г. Пермь, ул. Машинистов, 46 и г. Пермь, ул. Машинистов, 51.

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

#### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

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

#### 5. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

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

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

5.3. Вносимые дополнения и изменения к Договору оформляются дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

5.4. Все приложения, дополнения к настоящему Договору составляют его неотъемлемую часть, подписываются уполномоченными представителями Сторон.

#### 6. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

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

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

#### 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2023г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

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

#### 8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

## 9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

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

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

9.3. Настоящий Договор составлен в 2-х идентичных экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

9.4. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

9.4.1. Приложение № 1 – График предоставления питания.

9.4.2 Приложение № 2 – Техническое задание.

9.4.2. Приложение № 3 – Форма акта приема оказанной услуги по организации питания

9.4.3. Приложение № 4 – Форма акта о качестве оказанной услуги по организации питания

## 10. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### Исполнитель:

**Общество с ограниченной  
ответственностью «Май-М»**

ИНН 5903996871

КПП 590301001

ОГРН 1145958020273

Юр. адрес: 614046, Пермский край, г.

Пермь, ул.Водопроводная 3-я, д.1

Почтовый адрес: 614066, Пермский край, г.

Пермь, ул. Мира, 18, кв. 70

р/с 40702810229190002836

филиал «НИЖЕГОРОДСКИЙ» АО

«АЛЬФА-БАНК»

к/сч 30101810200000000825

БИК 042202824

Тел.: +7-919-47-11-504

Email: may-m2014@mail.ru

### Заказчик:

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение**

**«Конструктор успеха» г.Перми**

Адрес: 614067, Россия, Пермский край

г. Пермь, ул. Машинистов, 43а

ИНН 5903131155 КПП 590301001

ОГРН 1175958009655

Получатель ДФ г.Перми (МАДОУ

«Конструктор успеха» л/с 08930005373)

Расчетный счет 03234643577010005600

Отделение Пермь Банка России/УФК по

Пермскому краю г.Пермь

БИК 015773997

Корр.счет 40102810145370000048

Телефон (342)293-33-37

Email konstruktoruspeha@mail.ru



/Е.С.Ардашева/



/Голиной Н.В./

**График предоставления питания воспитанникам  
МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми**

Завтрак	08:05 -08:45
2 завтрак	09:30 – 09:50
Обед	11:10 -11:50
Полдник	14:30 – 15:00
Ужин	16:35 – 16:50

\*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с режимом воспитанников

Количество питающихся воспитанников, определяется на основании заявки Заказчика.



## Техническое задание

### 1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: **Оказание услуги по организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Конструктор успеха» г. Пермь**

1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.

1.3. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Машинистов, д.46 и ул. Машинистов, 51 - (согласно Приложению 1 к Техническому заданию).

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2023г.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 1 к Договору.

1.6. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю, (согласно Приложению 3 к Техническому заданию).

### 2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

### **3. Обязанности Неволнителя**

3.1. Обеспечить воспитанников учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого является оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПиН и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовления питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников, а также учитывать продолжительность пребывания воспитанников в учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии



с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

3.9. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечивать замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или вышедших работников в течение 5 рабочих дней. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.12. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появления сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.14. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится медицинским работником. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.16. Сжигание мусора не допускается.

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

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

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

3.20. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблоки Заказчика продуктов питания, их соответствии 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.

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

3.22. 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.

3.23. 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, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- справки об отсутствии судимости и медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

#### **4. Требования к сотрудникам Исполнителя**

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

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

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

#### **5. Транспортирование**

5.1. Доставка продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

#### **6. Порядок оказания услуг**

6.1. Для организации питания воспитанников должны использоваться пищеблоки, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность

(поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

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

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

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание воспитанников должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утверждённому меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракерской комиссии.

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Договору).

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

6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Приложение 1  
к Техническому заданию

**Перечень объектов закупки**

№ п/п	Наименование товаров	Коэффициент посещаемости	Количество детей согласно МЗ, чел	Количество дней	Количество дето-дней	Цена за ед.,руб	Цена за объем, руб.
1.	Дети от 1 до 3 лет (ясли)	0,7	36	648	16 329,6	141,00	2 302 473,60
2	Дети от 3 до 7 лет (сад)	0,7	176	648	79 833,6	170,00	13 571 712,00
3.	ГКП	0,7	46	648	20 865,0	62,00	1 293 667,20
4.	Семейная группа	0,7	3	648	1 360,8	55,00	74 844,00

Перечень движимого имущества лицевого блока в здании по ул. Машинистов, 51

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Год выпуска	Балансовая (первоначальная) стоимость	Остаточная стоимость на 30.09.2016
-------	---------------------------	-------------------	------------------	-------------	---------------------------------------	------------------------------------

ОСОБО ЦЕННОЕ						
1	Холодильник Барюса Б-151 Е	1010400000088	1	04.09.2013	13533,00	0,00
2	Холодильник Барюса Б-8 Е	1010400000089	1	04.09.2013	9659,00	0,00
3	Шкаф холодильный СМ105-S (ШХ-0,5)	1010400000090	1	04.09.2013	26334,00	0,00
4	Машина УКМ-01	1010400000091	1	04.09.2013	97300,00	59075,11
5	Облучатель-рециркулятор ОРБН 2*15-01 КАМА	1010400000079	1	24.10.2013	3400,00	0,00
6	Стеллаж СтПБ 1000*400*1800	1010600000225	1	17.06.2013	7531,00	0,00
7	Стеллаж СтПБ 600*300*1800	1010600000226	1	17.06.2013	5450,00	0,00
8	Стеллаж СтПБ 600*300*1800	1010600000227	1	17.06.2013	5450,00	0,00
9	Стеллаж СтПБ 900*600*1800	1010600000228	1	17.06.2013	6900,00	0,00
10	Стеллаж СтПБ 900*300*1800	1010600000229	1	17.06.2013	6406,00	0,00
11	Подставка под пароконвектомат	1010600000221	1	18.10.2013	16906,00	0,00
12	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	1010600000223	1	18.10.2013	3120,00	0,00
13	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	1010600000230	1	18.10.2013	3120,00	0,00
14	Шкаф холодильный ШХ-05 (СМ105-S)	1010400000112	1	18.10.2013	32838,00	0,00
15	Стол СПБ 1000*600*860 с/б полка сплошная	1010600000234	1	01.11.2013	4730,00	0,00
16	Стол СПБ 1000*600*860 с/б полка сплошная	1010600000235	1	01.11.2013	4730,00	0,00
17	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000236	1	01.11.2013	3894,00	0,00
18	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000237	1	01.11.2013	3894,00	0,00
19	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000238	1	01.11.2013	3894,00	0,00
20	Стол СПБ 600*600*860 с/б полка сплошная	1010600000239	1	01.11.2013	3894,00	0,00
21	Стол СПБ 400*600*860 с/б полка сплошная	1010600000240	1	01.11.2013	3820,00	0,00
22	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000241	1	01.11.2013	4010,00	0,00
23	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	1010600000242	1	01.11.2013	4010,00	0,00
24	Полка для разделочных	1010600000243	1	01.11.2013	4010,00	0,00



	досок ПД-6/2Н			13		
25	Водоумягчитель 12л. DVA-12	1010600000245	1	01.11.20 13	4900,00	0,00
26	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленная 1 мойка)	1010600000247	1	01.11.20 13	4719,00	0,00
27	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленная 1 мойка)	1010600000248	1	01.11.20 13	4719,00	0,00
28	Насадка для мясорубки ММ	10106000000280	1	01.05.20 05	4602,00	0,00
29	Насадка ММ Мясорубка	10106000000338	1	28.04.20 09	10591,68	0,00
30	Ваяна мощная ВММ (М- 500/1)	1010600000251	1	01.11.20 13	4995,00	0,00
31	Электрическая плита 4-х комфорочная с духовым шкафом, 1475*850*860*	1010400001000	1	15.11.20 13	14675,24	0,00
32	Пароконвектомат	4101360069	1	15.11.20 13	37748,68	0,00
<b>ИНОЕ</b>						
1	Стол- тумба СТПк 900*600*860 дверь-купе	1010600000222	1	18.10.20 13	21973,00	0,00
<b>ЗАБАЛАНС</b>						
1	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	1010600000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
2	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	1010600000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
3	Подтоварник Пт 400*400*300 нерж.	1010600000347	1	13.10.20 13	2325,00	0,00
4	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
5	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
6	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
7	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
8	Электроводонагреватель наполнительный горизонтального исполнения навесной, объем 50л.	1010400001001	1	15.11.20 13	4039,97	0,00
9	Электроводонагреватель наполнительный горизонтального исполнения навесной, объем 50л.	1010400001004	1	15.11.20 13	4039,97	0,00
<b>ИТОГО</b>			<b>42</b>			

Перечень движимого имущества пищеблока по ул. Машинистов,46

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Кол-чество (шт.)	Год выпуска	Балансовая (первоначальная) стоимость	Остаточная стоимость на 30.09.2016
<b>ОСОБО ЦЕННОЕ</b>						
1	Холодильник «Бирюса-523»	10104000000013	1	01.05.2005	8740,00	0,00
2	Машина УКМ-11 (ОМ-300)	101040000000339	1	28.04.2009	34493,76	0,00
3	Стол производственный РПС 8/6	101060000002901	1	10.05.2005	3024,00	0,00
4	Стол производственный РПС 8/6	101060000000290	1	10.05.2005	3024,00	0,00
5	Плита электрическая 4-х конфорочная ЭПК-47ЖЩ (700 серия) стандартная духовка 800*700*860 мм. (нерж.)	101040000000045	1	31.12.2011	37725,00	0,00
6	Холодильник Индезит-форма SB 185	101040000000040	1	01.03.2011	13790,00	0,00
7	Облучатель- рециркулятор ОРБН 2*15-01 Кама	101040000000078	1	24.10.2013	3400,00	0,00
8	Электрокипяльник КИЭ-50/100	101040000000111	1	28.11.2013	8910,00	0,00
9	Стол СПБ 800*600*860 с/б полка сплошная	101060000000232	1	01.11.2013	4579,00	0,00
10	Стол СПБ 800*600*860 с/б полка сплошная	101060000000233	1	01.11.2013	4579,00	0,00
11	Весы электронные, порционные SW1/5 кг. (один дисплей)	101060000000231	1	18.10.2013	3120,00	0,00
12	Овощерезка СЛ-30 Бистро 230W 50	10104000000092/1	1	04.09.2013	36200,00	0,00
13	Полка для разделочных досок ПД-6/2Н	101060000000244	1	01.11.2013	4010,00	0,00
14	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленная 1 мойка)	101060000000249	1	01.11.2013	4719,00	0,00
15	Рукомойник РКЦ 400*300*300 (цельнодавленный 1 мойка)	101060000000250	1	01.11.2013	4719,00	0,00
<b>ИНОЕ</b>						
1	Электроводонагреватель вертикальный из нержавеющей стали «RZL 100-VS».	1010600000000023	1	04.06.2007	7800,00	0,00
<b>ЗАБАЛАНС</b>						
1	Холодильник «ОРСК -112»	-	1	01.01.19	1052,50	0,00

				92		
2	Магнитный держатель 60см.(93-ВЛ-ЛНЗ)	1010600000347	1	13.10.20 13	245,00	0,00
	Итого		18			

Акт  
приема оказанной услуги по организации питания  
за период с \_\_\_\_\_.20 по \_\_\_\_\_.20  
в МАДОУ "Конструктор Успеха" г.Перми


Заведующий МАДОУ "Конструктор Успеха" г.Перми Голиней Надежда Васильевна, действующий на основании Устава, и директор ООО «Май-М» Ардашева Екатерина Сергеевна, действующий на основании Устава, составили настоящий акт о том, что за период с \_\_\_\_\_ 20\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ предоставил:

(количество детодней) \_\_\_\_\_ по цене \_\_\_\_\_ на сумму \_\_\_\_\_ (сад). Сумма оплаты оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_.

(количество детодней) \_\_\_\_\_ по цене \_\_\_\_\_ на сумму \_\_\_\_\_ (ясли). Сумма оплаты оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_.

(количество детодней) \_\_\_\_\_ по цене \_\_\_\_\_ на сумму \_\_\_\_\_ (ГКП). Сумма оплаты оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_.

Заказчик

  
/ Н.В.Голиней/  
(подпись, расшифровка подписи)



Исполнитель

  
/Е.А.Ардашева/  
(подпись, расшифровка подписи)



Акт  
о качестве оказанной услуги по организации питания  
за период с \_\_\_\_\_.20\_\_\_ по \_\_\_\_\_.20\_\_\_  
в МАДОУ "Конструктор Успеха" г.Перми

Заведующий МАДОУ " Конструктор Успеха" г.Перми Голиней Надежда Васильевна,  
действующий на основании Устава, и директор ООО «Май-М» Ардашевой Екатерины Сергеевны,  
действующий 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 Договору:

1. нарушен график предоставления питания: \_\_\_\_\_,  
(даты)

2. натуральные нормы выполнены 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 «\_\_\_\_\_» 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



Исполнитель

