

ДОГОВОР № 411/2022/ПИТ  
на оказание услуг по организации питания

г. Пермь

10 января 2022 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад "Планета "Здорово" г. Пермь (МАДОУ "Планета "Здорово" г. Пермь), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице исполняющего обязанности заведующего Лобановой Ларисы Борисовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Индивидуальный предприниматель Яксун Вероника Валерьевна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании Свидетельства серия 59 № 001778886, с другой стороны, совместно именуемые "Стороны", а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола рассмотрения заявок от 27 декабря 2021 года № 2 заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания для воспитанников МАДОУ "Планета "Здорово" г. Пермь (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 № 2 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2024г.

1.4. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Целинная, 11а; г. Пермь, ул. Целинная, 29а; г. Пермь, ул. Евгения Пермяка, 8а.

## 2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет **139 259 479 рублей 52 копейки (сто тридцать девять миллионов двести пятьдесят девять тысяч четыреста семьдесят девять) рублей 52 коп. без учета НДС**, в т.ч. стоимость детодня ГКП ясли (1-3 года) - **78,33 руб.**, стоимость детодня сад (3-7лет) - **194 руб.**, стоимость детодня ясли (1-3 года) **167 руб.**

Цена договора может быть уменьшена на суммы, подлежащие уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. 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 изменениями индекса потребительских цен и инфляции, 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 20 рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета и (или) счета-фактуры Заказчику.

2.5. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день поступления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

## 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 бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;
- 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 пищеблока по адресам: **г. Пермь, ул. Целинная, 11а; г. Пермь, ул. Целинная, 29а; г. Пермь, ул. Евгения Пермяка, 8а**, 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 выполнению настоящего Договора и не требующим дополнительных материальных затрат;
- 3.2.5. Утвердить:
- 3.2.5.1. график предоставления питания обучающимся 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. Вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждениях Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников и ежемесячным предоставлением акта приема оказанной услуги по организации питания.
- Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра заявку о количестве питающихся на следующий день. Заявка корректировке не подлежит.
- 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, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 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 оказать 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 непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.
- В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;
- 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 помещения для предоставления питания, графика предоставления питания учащимся;
- 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 обучающихся образовательной организации на основании меню.
- 3.4.9. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, 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 или возмещать такие расходы Заказчику по отдельному договору;
- 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 неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;
- 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. 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 № 3 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 Контракта 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 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

#### **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

7.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2024 г., 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 о качестве оказанной услуги по организации питания

#### 10. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ, ПЕЧАТИ И ПОДПИСИ СТОРОН

##### Заказчик:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад

«Планета «Здорово» г. Перми

(МАДОУ «Планета «Здорово» г.Перми) по уставу

Юридический адрес:

614056 г.Пермь, ул.Целинная, д.11А

Фактический адрес:

614056 г. Пермь, ул. Целинная, д.11А (корпус 1)

614056 г. Пермь, ул. Целинная, д.29А (корпус 2)

Тел/факс 8/342/267-04-03, 267-07-55

e-mail: [permsad411@yandex.ru](mailto:permsad411@yandex.ru)

сайт: ds411.ru

ИНН 5906039341 КПП 590601001 ОКАТО 57401375000

ОКВЭД 85.11 ОКПО 48425080 ОКТМО 57701000001

ДФ г.Перми (МАДОУ «Планета «Здорово» г. Перми,

л/с 08930005227, 09930005227)

ИНН 5906039341 КПП 590601001

ОГРН 1025901364004

Расчетный счет 03234643577010005600

В Отделение Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь

БИК 015773997

к/с 40102810145370000048

##### Исполнитель:

ИП Яксун Вероника Валерьевна

Адрес: 614000, г. Пермь, ж/р Ново-бродовский, ул. Бродовское кольцо, уч-к 189

ИНН 590608698372 КПП 0

ОГРИП 304590623600294

Свидетельство серия 59 № 001778886 от 23.08.2004г.

Тел. 8 (919) 476-23-39, E-mail [yakup.v@yandex.ru](mailto:yakup.v@yandex.ru)

Волго-Вятский банк ПАО "Сбербанк" БИК

042202603

Р/с 40802810849500111476

К/с 30101810900000000603



Л.Б. Лобанова



В.В. Яксун

**График предоставления питания**

**1 корпус**

№ группы	Возраст	Время получения
<b>ЗАВТРАК</b>		
2,4,14	1 младшая (ясли)	8-00
5,6	2 младшая	8-10
1,3,13	Средняя	8-15
8,9,12	Старшая	8-25
7,10,11	подготовительная	8-30
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>		
2,4,14	1 младшая (ясли)	9-40
5,6	2 младшая	9-50
1,3,13	Средняя	10-00
8,9,12	Старшая	10-10
7,10,11	подготовительная	10-20
<b>ОБЕД</b>		
2,4,14	1 младшая (ясли)	11-40
5,6	2 младшая	11-50
1,3,13	Средняя	12-00
8,9,12	Старшая	12-20
7,10,11	подготовительная	12-30
<b>ПОЛДНИК</b>		
2,4,14	1 младшая (ясли)	15-10
5,6	2 младшая	15-15
1,3,13	Средняя	15-20
8,9,12	Старшая	15-30
7,10,11	подготовительная	15-35
<b>УЖИН</b>		
2,4,14	1 младшая (ясли)	17-00
5,6	2 младшая	17-10
1,3,13	Средняя	17-20
8,9,12	Старшая	17-30
7,10,11	подготовительная	17-40

**2 корпус**

№ группы	Возраст	Время получения
<b>ЗАВТРАК</b>		
15,20,28	1 младшая (ясли)	8-00
16,19,27	2 младшая	8-10
24	Средняя	8-15
18,22,23,26	Старшая	8-25
17,21,25	подготовительная	8-30
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>		
15,20,28	1 младшая (ясли)	9-40
16,19,27	2 младшая	9-50
24	Средняя	10-00
18,22,23,26	Старшая	10-10
17,21,25	подготовительная	10-20
<b>ОБЕД</b>		
15,20,28	1 младшая (ясли)	11-40

16,19,27	2 младшая	11-50
24	Средняя	12-00
18,22,23,26	Старшая	12-20
17,21,25	подготовительная	12-30
<b>ПОЛДНИК</b>		
15,20,28	1 младшая (ясли)	15-10
16,19,27	2 младшая	15-15
24	Средняя	15-20
18,22,23,26	Старшая	15-30
17,21,25	подготовительная	15-35
<b>УЖИН</b>		
15,20,28	1 младшая (ясли)	17-00
16,19,27	2 младшая	17-10
24	Средняя	17-20
18,22,23,26	Старшая	17-30
17,21,25	подготовительная	17-40

3 корпус

№ группы	Возраст	Время получения
<b>ЗАВТРАК</b>		
29,30,31,32	1 младшая (ясли)	8-00
33,34	2 младшая	8-05
35,36,41,42	Средняя	8-15
37,40,43,44	Старшая	8-25
38,39	подготовительная	8-30
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>		
29,30,31,32	1 младшая (ясли)	9-40
33,34	2 младшая	9-50
35,36,41,42	Средняя	10-00
37,40,43,44	Старшая	10-10
38,39	подготовительная	10-20
<b>ОБЕД</b>		
29,30,31,32	1 младшая (ясли)	11-40
33,34	2 младшая	11-50
35,36,41,42	Средняя	12-00
37,40,43,44	Старшая	12-20
38,39	подготовительная	12-30
<b>ПОЛДНИК</b>		
29,30,31,32	1 младшая (ясли)	15-10
33,34	2 младшая	15-15
35,36,41,42	Средняя	15-20
37,40,43,44	Старшая	15-30
38,39	подготовительная	15-35
<b>УЖИН</b>		
29,30,31,32	1 младшая (ясли)	17-00
33,34	2 младшая	17-10
35,36,41,42	Средняя	17-20
37,40,43,44	Старшая	17-30
38,39	подготовительная	17-40

Количество принимаемых воспитанников, определяется на основании заявки Заказчика



Л.Б. Лобанова



Исполнитель

В.В. Яксун

## 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 «Детский сад «Планета «Здорово» г. Перми.
- 1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
- 1.3. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Целинная, д.11А, ул. Целинная, 29А, ул. Евгения Пермяка, 8а .
- 1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения договора по 31.12.2024г.
- 1.5. График приема пищи: *согласно* Приложению 1 к Договору.
- 1.6. Помещения и оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемые в пользование Исполнителю, (согласно Договору аренды).

### 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 Исполнителя**

- 3.1. Обеспечить воспитанников учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются 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 приготовление 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 назначениям 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 обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших 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 пищеблоку 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 пищеблоку Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты,

удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

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, а 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, рецептур 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, отметка 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 допускаются лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

#### **5. Транспортирование**

5.1. Доставку 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. Обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95% и не более 105%.

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

- приготовления блюд из полуфабрикатной продукции

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

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

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

6.6. Обеспечить проведение мероприятий, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУми пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

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

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

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

6.10. Содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения, 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, самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.

6.11. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика.

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

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

- ежедневные меню-раскладки,
- ведомость контроля за рационом питания детей,
- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
- бракеражный журнал готовой продукции,
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,
- медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

Предложения по улучшению качества оказываемой услуги

- 1 корпус (г. Пермь, ул. Целинная, 11а)**  
Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 на подставке (с 20 гастроемкостями)  
Конвекционная печь КЭП-6  
Плита эл. ЭП-4П без духовки на подставке(411)  
Сплит-система KMS-120  
Привод ПМ  
Холодильник Снайге  
Видеосистема  
Картофелечистка  
Машина овощерезательная ОМ-350М  
Мясорубка М-300  
Лампа бактерицидная

- 2 корпус (г. Пермь, ул. Целинная, 29а)**  
Пароконвектомат ПКА-10-1/1ПМ2 (парогенератор)  
Подставка под парокотел  
Лампа бактерицидная  
Шкаф для одежды

- 3 корпус (г. Пермь, ул. Евгения Пермяка, 8а)**  
Весы электронные фасовочные  
Водоумягчитель  
Зонт вентиляционный вытяжной  
Лампа бактерицидная  
Холодильник Саратов  
Шкаф для одежды

Заказчик



Б. Лобанова

Исполнитель



В.В. Яксун

Приложение 1  
к Техническому заданию

Объем объекта закупки

№ п/п	Наименование категории	Коэффициент посещаемости	Количество детей согласно МЗ, чел	Количество дней	Количество лето-дней	Цена за ед.,руб	Цена за объем, руб.
1.	Дети от 1 до 3 лет (ясли)	0,7	280	743	145628,00	167	24 319 876,00
2	Дети от 3 до 7 лет (сад)	0,7	1123	743	584072,30	194	113 310 026,20
3.	ГКП (ясли)	0,7	40	743	20804,00	78,33	1 629 577,32

Заказчик



Л.Б. Лобанова

Исполнитель



В.В. Якеун

Акт

о качестве оказанной услуги по организации питания

за период с \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_ по \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_

в МАДОУ "Планета "Здорово" г.Перми

Заведующий МАДОУ «Планета "Здорово" г.Перми, Ситникова Наталья Вячеславовна, действующий на основании Устава, и \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, составили настоящий акт о том, что за период с \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_ по \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_ со стороны \_\_\_\_\_ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

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

2. натуральные нормы выполнены 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

\_\_\_\_\_/Н.В. Ситникова

\_\_\_\_\_/В.В. Яксун

(подпись, расшифровка подписи)

(подпись, расшифровка подписи)

МП

МП