ДОГОВОР№ 04/02

г. Бузулук «01» апреля 2021

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение города Бузулука «Детский сад №5, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Долгих Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», руководствуясь Федеральным законом № 223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» заключили настоящий договор, о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации общественного питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении города Бузулука, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.
1.2. Объем оказываемых услуг определяется исходя из технического задания (Приложение № 1), и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении (Приложение № 3).
1.3. Место оказания услуг: 461040, Оренбургская область, город Бузулук, ул. Калинина, дом 46а;
1.4. Оказание услуг включает в себя: закупку и хранение продуктов питания, доставку, приготовление блюд исходя из количества посещающих, в соответствии с технологическими картами на оборудовании Исполнителя, раздачу готовой пищи, уборку, мытье помещений, оборудования, посуды, инвентаря.

2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Услуги, предусмотренные настоящим договором, оказываются в сроки: с 01.04.2021г по 31.12.2021, ежедневно, кроме выходных, праздничных дней.
Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

3. ЦЕНА УСЛУГ И ПОРЯДОК ИХ ОПЛАТЫ

3.1. Цена настоящего договора составляет 2 656 747 (два миллиона шестьсот пятьдесят шесть тысяч семьсот сорок семь) рублей 90 копеек. Цена настоящего договора определена в соответствии с суммой местного бюджета и внебюджетными средствами на 2021 год. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.
3.2. В случае если Договор будет заключен с юридическим или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, будет уменьшена на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.
3.3. Цена договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением настоящего договора: стоимость услуг, продуктов питания, тары, упаковки и маркировки, расходы на ежедневное приготовление, погрузку и доставку пищи, оплату всех видов налогов, пошлин и сборов, заработную плату работников Исполнителя, т.е. является конечной.
3.4. Расчеты производятся по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета на оплату, акта оказанных услуг в срок не более 30 (тридцати) дней со дня их подписания обеими сторонами.

4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

4.1.Исполнитель обязан:
- самостоятельно в полном объеме оказывать Услуги, предусмотренные настоящим договоров;

- обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья воспитанников Заказчика, в соответствии с Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32. Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0131-18.2.4.5 Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации»;
- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания воспитанников в дошкольном учреждении;
- представить Заказчику на утверждение примерное меню на организацию питания воспитанников Заказчика, рассчитанное не менее чем на 2 недели (далее – примерное меню), с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольном учреждении, установленных Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178. Меню не должно допускать повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, которые обеспечивают санитарно-микробиологическую и санитарно-химическую безопасность питания детей дошкольного возраста и пищевую ценность рациона, достаточную для нормального развития организма ребенка дошкольного возраста;
- на основании утвержденного примерного меню составлять меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню – требование составлять с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню, к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов;
- своевременно снабжать Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с меню, в объеме необходимом для организации питания воспитанников дошкольного учреждения, для отбора суточной пробы готовой продукции;
- транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность, целостность и предохраняющих от загрязнения. Осуществлять доставку продуктов питания Заказчику, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ;
- пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 к технологическим процессам приготовления блюд;
- на каждое блюдо завести технологическую карту. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией, осуществляющей контроль за готовой продукцией, утвержденной Заказчиком (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) и в соответствии с режимом питания воспитанников Заказчика, установленным Приложением № 2 к настоящему договору;
- обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго

в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания воспитанников Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии, самостоятельно устраняя неисправности оборудования. Следить за экономным расходованием силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды;
- при несоответствии требованиям нормативных и технических документов имущества, предоставляемого Заказчиком, сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств;
- обеспечивать нормальное функционирование пищеблока Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей;
- производить обучение работников правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования;
- производить возмещение суммы нанесенного ущерба в результате неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации;
- своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников;
- обеспечивать пищеблок необходимыми моющими и дезинфекционными средствами;
- предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок дошкольного учреждения представителей Управления образования администрации г. Бузулука, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий договора в части качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания воспитанников Заказчика, а также качества оказания услуг по настоящему договора;
- за свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания в случае, если нарушения допущены по вине исполнителя Услуги;
-осуществлять вывоз мусора с пищеблоков;
4.2. Исполнитель имеет право:
- запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;
- информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.
- добровольно выплатить сумму штрафных санкций.
4.3. Исполнителю запрещено:
- готовить на технологическом оборудовании пищеблоков дошкольного учреждения продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком цикличного меню;
- продавать и хранить на пищеблоках дошкольного учреждения любую продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню.
4.4. Заказчик обязан:
- предоставить Исполнителю производственные помещения и оборудование в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания воспитанников на срок действия настоящего договора;
- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в образовательных учреждениях;
- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации дошкольного учреждения, медицинского работника (по согласованию с работодателем данного работника) и работника Исполнителя;
- утвердить руководителем дошкольного учреждения примерное меню, представленное Исполнителем;
- обеспечить пищеблок технологическим, холодильным оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной посудой. Обеспечить предоставление и оплату расходов в соответствии с установленными нормами по электроэнергии, освещению, отоплению, горячей и холодной воде,

связанных с организацией питания воспитанников Заказчика, при условии предоставления данных видов коммунальных услуг ресурсоснабжающими организациями;
- обеспечить осуществление ответственным работником проверку качества пищевых продуктов (бракераж сырых продуктов), поступающих Заказчику от Исполнителя с внесением записи в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности и признаками порчи;
-выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии в рекомендуемой формой;
- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков;
- осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации;
- при поступлении от Исполнителя информации о наличии в пищеблоке дошкольного учреждения оборудования, которое не соответствует требованиям нормативных и технических документов, предпринимать меры по осуществлению замены оборудования. Сообщать Исполнителю о сроках замены оборудования на пищеблоке Заказчика. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега;
- вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждениях Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников.
4.5. Заказчик вправе:
- осуществлять контроль за исполнением условий договора Исполнителем в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников дошкольного учреждения, в том числе за соблюдением сроков (графика) оказания Услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;
- осуществлять контроль за качеством поступающей в образовательное учреждение продукции и ее возврат, в случае нарушения действующих государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32. нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания детей;
- принять решение о проведении экспертизы результатов исполнения Исполнителем обязательств по настоящему договору на предмет соответствия оказанной услуги и /или представленной отчетной документации требованиям и условиям настоящего договора. Согласие Исполнителя на проведение экспертизы и его участие в проведении экспертизы не требуется. В случае, если по результату экспертизы будет установлено нарушение Исполнителем условий договора Исполнитель возмещает Заказчику понесенные расходы на экспертизу;
- осуществлять ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для воспитанников дошкольного учреждения.

5. СДАЧА-ПРИЕМКА УСЛУГ.

5.1. Ежемесячно, до 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель представляет Заказчику акт оказанных услуг, а также счета для оплаты Услуг.
5.2. Заказчик в течение 5 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт оказанных услуг или мотивированный отказ от приемки Услуг, оказанных Исполнителем.
5.3. При наличии недостатков в оказанных Исполнителем услугах Заказчик указывает об этом в акте оказанных услуг.
5.4. В случае если услуги оказаны Исполнителем с отступлениями от настоящего Договора либо и иными недостатками, Заказчик вправе по своему выбору потребовать от Исполнителя:

5.4.1. Безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.
5.4.2. В случае если недостатки не будет устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего Договора и потребовать возмещения убытков.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1.За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с условиями настоящего договора и законодательством Российской Федерации.
В договор включается обязательное условие об ответственности поставщика (исполнителя, подрядчика) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором. В случае просрочки исполнения поставщиком (исполнителем, подрядчиком) обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств. Ее размер устанавливается договором в размере не менее 1/300 действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования ЦБ РФ.
Поставщик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие обстоятельств непреодолимой силы или по вине Заказчика.
6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (пеней, штрафов).
Неустойка (штраф, пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств. Ее размер устанавливается договором в размере не менее 1/300 действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования ЦБ РФ.
Заказчик освобождается от уплаты пени (штрафа), если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Поставщика.
6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пеней (штрафов).
Неустойка (штраф, пеня) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств. Ее размер устанавливается договором в размере не менее 1/300 действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования ЦБ РФ.
Поставщик освобождается от уплаты пени (штрафа), если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.
6.4. Уплата пеней (штрафов) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Договору.
6.5. Пени (штрафы) уплачиваются виновной Стороной на основании письменной претензии.
6.6. Ответственность Сторон, прямо неурегулированная положениями настоящего договора, определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7. ФОРС-МАЖОР

7.1 Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, если надлежащее их исполнение оказалось невозможным вследствие наступления форс-мажорных обстоятельств, обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных, непреодолимых, не зависящих от воли и действий сторон, в связи с которыми

стороны оказываются неспособными выполнить принятые ими обязательства (пожары, землетрясения, наводнения, стихийные бедствия).
7.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия форс-мажорных обстоятельств и обстоятельств непреодолимой силы.
7.3. Сторона, которая не может исполнять свои обязательства в связи с обстоятельствами, указанными в п.7.1, должна известить в письменной форме другую сторону о невозможности выполнения своих обязательств.
7.4. Если форс-мажорные обстоятельства действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий договор расторгается любой из сторон с письменным уведомлением другой стороны.

8. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

8.1. При возникновении споров стороны будут стараться разрешить их путем переговоров.
8.2. При невозможности урегулирования споров путем переговоров они подлежат передаче на рассмотрение Арбитражного суда Оренбургской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ

9.1. Настоящий договор вступает в силу с 01.04.2021 и действует по 16.02.2022 года.

11. ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

11.1. Все изменения, дополнения к настоящему договору действительны в случае, если они совершены в письменной форме, подписаны уполномоченными на то представителями сторон и скреплены печатями сторон.
11.2. При исполнении договора допускаются следующие изменения существенных условий настоящего договора по соглашению сторон:
- снижение цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;
- по предложению заказчика увеличение или уменьшение предусмотренного договором количества поставляемого товара, объема выполняемой работы или услуги не более чем на десять процентов с пропорциональным изменением цены договора;
- в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств.
11.3. Все уведомления, направляемые в соответствии с настоящим договором или в связи с ним, должны быть составлены в письменной форме с обязательной досылкой по почте в адреса сторон, но предварительно могут передаваться факсом или по каналам электронных средств связи.
11.4. В случае изменения наименования, организационно-правовой формы, адресных, банковских, налоговых либо иных реквизитов сторон контракта, они обязаны письменно уведомить об этом друг друга не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента осуществления таких изменений.
11.5. Настоящий Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, а так же в случае одностороннего отказа стороны от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.
11.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказанным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.
11.7. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в единой информационной системе.

11.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.
11.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении заказчику указанного уведомления.
11.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу, и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

12.1. Настоящий договор составлен в 2 (двух) экземплярах на бумажных носителях, один из которых передается Исполнителю, а второй находится у Заказчика.

Приложения:
Приложение № 1 Техническое задание
Приложение № 2 Режим питания воспитанников
Приложение № 3 Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении (г, мл, на 1 ребенка/сутки)
Приложение № 4 Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

13. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:	Исполнитель:
Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение города Бузулука «Детский сад № 5» Юр. адрес: 461047, Оренбургская обл, г. Бузулук, ул. Калинина, дом № 46 «а» Фак. адрес: 461047, Оренбургская обл, г. Бузулук, ул. Калинина, дом № 46 «а» ИНН/КПП: 5603007781/560301001 Финансовое управление администрации г. Бузулука (МДОАУ "Детский сад № 5" л/сч 30536U74570) БИК 015354008 Корсчет 40102810545370000045 Банк ОТДЕЛЕНИЕ ОРЕНБУРГ БАНКА РОССИИ//УФК по Оренбургской области, г. Оренбург Счет 03234643537120005300	Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток) 460051, г. Оренбург, проезд Газовиков, д. 14 ИНН 5610123588 КПП 561001001 Р/с 40702810321240001285 Тел. бухгалтерии 8/3532/32-90-58 kom_podrostok@mail.ru Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. Москве БИК 044525411 К/с 30101810145250000411
Заведующий МДОАУ «Детский сад № 5» _____ Долгих Н.В.	Генеральный директор ООО «КШП «Подросток» _____ / С.Б. Попцов/ МП

Приложение № 1
К договору № ___ «__»_____20__

Техническое задание

№ п/п	Наименование заказчика	Количество дето-дней
1	МДОАУ «Детский сад №5»	21271

Условия оказания услуг: Исполнитель оказывает услуги по организации общественного питания в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении горда Бузулука собственными силами на базе муниципальных дошкольных образовательных учреждений ежедневно в соответствии с режимом питания воспитанников, согласно приложению №1 к техническому заданию, исходя из рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации детей в дошкольном учреждении согласно Приложению №2 к техническому заданию, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.
Оказание услуг включает в себя: закупку и хранение продуктов питания, доставку, приготовление блюд исходя из количества посещающих, в соответствии с технологическими картами на оборудовании Исполнителя, раздачу готовой пищи, уборку, мытье помещений, оборудования, посуды, инвентаря.
Оказание услуги осуществляется Исполнителем с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности, из которых в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
Исполнитель самостоятельно осуществляет закупку и хранение вышеуказанных продуктов, используемых для приготовления пищи с использованием подсобных помещений и оборудования Заказчика.
Срок годности продуктов питания определяется по видам продукции в соответствии с законодательством РФ. Упаковка продуктов должна обеспечить ее сохранность при транспортировке и хранении.
Доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32.
Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.
Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.
Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
Исполнитель оказывает услуги по приготовлению пищи квалифицированными кадрами, знающими основы организации и технологию общественного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, имеющими санитарные книжки установленного образца и соответствующими требованиям действующего законодательства РФ, с начальным и средним профессиональным образованием. Персонал должен быть вакцинирован в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Персонал должен иметь в санитарных книжках отметку о проведении лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций». Состояние здоровья обслуживающего персонала должно соответствовать требованиям СанПиН для работы в

столовых, кроме того Исполнитель снабжает хозяйственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами) за счет собственных средств.

Исполнитель обязан оказывать услугу в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, а именно:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»;
- -Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.
- Методических рекомендаций МР 2.4.5.0131-18.2.4.5 Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации»;
- ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 3 к техническому заданию;
- изготовление на пищеблоке дошкольной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Для производства продуктов детского питания для детей дошкольного возраста не используются следующие виды сырья:

- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.
- в питании детей раннего возраста, от рождения до 3-х лет, не допускается использование биологически активных добавок к пище (далее - БАД) на основе дикорастущих и лекарственных растений за исключением БАД на основе укропа, фенхеля и ромашки.

Готовые продукты детского питания для детей дошкольного возраста не должны содержать:

- ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03;
- витаминов и минеральных солей, не включенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);
- поваренной соли в продуктах прикорма свыше 0,4%;
- пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
-майонеза.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:
- Федеральному закону от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», утвержденному решением Комиссии Таможенного Союза от 10.12.2013 № 297;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденному решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 007/2011 «Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденному решением Комиссии Таможенного Союза от 23.09.2011 № 797;
- Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденныйпостановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36;

Приложение № 2
К договору № ___ «__»_____20__

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Прием пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8^{30} - 9^{00}	завтрак	завтрак	завтрак
10^{30} - 11^{00}	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12^{00} - 13^{00}	обед	обед	обед
15^{30}	полдник	полдник	полдник
18^{30}		ужин	ужин
21^{00}			Второй ужин

Приложение № 3
К договору № ___ «__»_____20__

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
-ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ (В НЕТТО Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% -9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55

6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч.томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы , бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 4
К договору № ___ «__»_____20__

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными

вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша-"самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус

27. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

28. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

29. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

30. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

31. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

32. Жевательная резинка.

33. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

34. Карамель, в том числе леденцовая.

35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

36. Окрошки и холодные супы.

37. Яичница-глазунья.

38. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

39. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

40. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

41. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

42. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

44. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты