

ДОГОВОР № 1-У

на оказание услуг по организации питания

г. Пермь

«28» декабря 2021г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 120" г. Перми, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Верховоланцевой Марины Викторовны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Триумф», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Векшиной Анны Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании протокола рассмотрения заявок № 2 от 17.12.2021г. заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания воспитанников в Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 120" 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 № 2 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.
- 1.3. Срок оказания услуг: с 10.01.2022г. по 31.12.2024г.
- 1.4. Место оказания услуг: Пермский край, г. Пермь, ул. Строителей,14, ул. Маяковского,46б, ул. Маяковского,35.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет 59 720 651 (Пятьдесят девять миллионов семьсот двадцать тысяч шестьсот пятьдесят один) рубль 25 копеек.
- 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 ДООУ.
- 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 10 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 день списания 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 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 адресу: г. Пермь, ул. Строителей,14, ул. Маяковского,46б, ул. Маяковского,35, 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. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием 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, 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.

3.2.10. Принять готовую для употребления пищевую продукцию согласно утвержденному графику предоставления питания в МАДОУ "Детский сад № 120" г. Перми в зоне выдачи готовых блюд по адресу: г. Пермь, ул. Строителей, 14, ул. Маяковского, 46Б, ул. Маяковского, 35.

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;

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. Передать готовую для употребления пищевую продукцию в тару Заказчика ответственному лицу, которое определено приказом заведующего МАДОУ "Детский сад № 120" г. Перми № 303 от 14.09.2021г. согласно утвержденному графику (Приложение № 1 к Договору на оказание услуги по организации питания № 1-У от 28.12.2021г.) в зоне выдачи готовых блюд по адресу: г.Пермь, ул.Строителей,14, ул.Маяковского,46Б, ул.Маяковского,35.

3.4.21. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - HazardAnalysisandCriticalControlPoints), 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 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 с 10.01.2022 г. до 31.12.2024 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 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

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 120" г. Перми

Место нахождения: 614015, г. Пермь, ул. Строителей, 14

Почтовый адрес: 614015, г. Пермь, ул. Строителей, 14

ИНН: 5903005320

КПП: 590401001

Департамент финансов администрации города Перми (МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми, л/с 08930001593, 09930001593)

Телефон: 8(342)2074400

Банковские реквизиты:

Отделение Пермь Банк России/УФК по Пермскому краю г.Перми

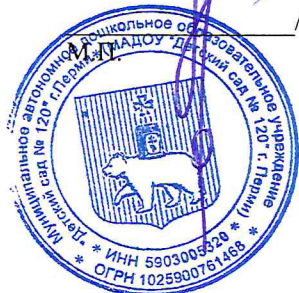
р/с 03234643577010005600

БИК 015773997

к/с 40102810145370000048

Заведующий:

/М.В. Верховланцева



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью «Триумф»

Юридический адрес: 614067, Пермский край, Пермь г., Красноводская ул., дом 27, квартира 32

ИНН: 5903128995

КПП: 590301001

ОГРН: 1165958117390

ОКПО: 05751828

Р/с: 40702810149770042832

Банк:

ВОЛГО-ВЯТСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

БИК: 042202603

К/с: 30101810900000000603

Генеральный директор:

/М.П. А.А. Векшина



График выдачи пищи
по адресу ул. Строителей, 14
разработан в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

Группа	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
№ 11 (с 2 до 3 лет)	08:00	10:00	11:30	14:48	17:40
№ 13 (с 3 до 4 лет)	08:02	10:01	11:32	14:49	17:42
№ 4 (с 4 до 5 лет)	08:04	10:02	11:34	14:50	17:43
№ 6 (с 4 до 5 лет)	08:06	10:03	11:36	14:51	17:45
№ 8 (с 4 до 5 лет)	08:08	10:04	11:36	14:52	17:47
№ 3 (с 5 до 6 лет)	08:09	10:05	11:39	14:53	17:49
№ 5 (с 5 до 6 лет)	08:10	10:06	11:42	14:54	17:50
№ 9 (с 5 до 6 лет)	08:11	10:07	11:45	14:55	17:51
№ 10 (с 5 до 6 лет)	08:12	10:08	11:48	14:56	17:52
№ 7 (с 6 до 7 лет)	08:14	10:09	11:51	14:57	17:54
№ 12 (с 6 до 7 лет)	08:16	10:10	11:54	14:58	17:56
№ 1 (с 6 до 7 лет)	08:18	10:11	11:57	14:59	17:58
№ 2 (с 6 до 7 лет)	08:20	10:12	12:00	15:00	18:00

График выдачи пищи
по адресу ул. Маяковского,35
разработан в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

Группа	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
№ 14 (с 4 до 5 лет)	08:10	10:00	11:45	14:55	17:50
№ 19 (с 4 до 5 лет)	08:12	10:01	11:48	14:56	17:52
№ 15 (с 5 до 6 лет)	08:14	10:02	11:57	14:57	17:54
№ 16 (с 5 до 6 лет)	08:16	10:03	12:00	14:58	17:56
№ 17 (с 6 до 7 лет)	08:18	10:04	11:51	14:59	17:58
№ 18 (с 6 до 7 лет)	08:20	10:05	11:54	15:00	18:00

График выдачи пищи
по адресу ул. Маяковского,46б
разработан в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20

Группа	завтрак	2-й завтрак	обед	полдник	ужин
№ 23 (с 2 до 3 лет)	08:14	10:00	11:45	14:57	17:54
№ 20 (с 3 до 4 лет)	08:16	10:01	11:48	14:58	17:56
№ 21 (с 4 до 5 лет)	08:18	10:02	11:51	14:59	17:58
№ 22 (с 4 до 5 лет)	08:20	10:03	11:54	15:00	18:00

Заказчик:

/ М.В.Верхоланцева/
(подпись, расшифровка подписи)



Исполнитель:

/ А.А. Векшина/
(подпись, расшифровка подписи)



Техническое задание

на услугу по организации питания в МАДОУ "Детский сад № 120" г. Перми

1. Объем услуги по организации питания определяется:

- количеством детей по муниципальному заданию;
- ясли (дети в возрасте с 1,5 до 3 лет)-65 человек, стоимость детодня- 155,00 рублей
- сад (от 3 до 7 лет, 12-ти часовая услуга дошкольного образования) – 774 человека, стоимость детодня- 180,00 рублей.

коэффициентом посещаемости: сад – 0,65;

- сроком оказания услуг: с 10.01.2022г. до 31.12.2024 г.

1.1. Место оказания услуг: г. Пермь, ул. Строителей,14, ул. Маяковского,46б, ул. Маяковского,35.

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 обучающихся образовательного 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 обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном 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 питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме с использованием кипяченой питьевой воды, в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг.

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 появление 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 МАДОУ. 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.

3.16. 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 организаций».

3.17. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.18. 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)».

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 должны допускаться 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. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. 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. 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, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

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

6.3. 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.

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

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

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

6.7. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному 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.

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

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии МАДОУ.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком.

6.11. 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».

6.12. 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.

Акт
приема оказанной услуги по организации питания
за период с _____.20___ по _____.20___
в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми в лице заведующего Верховланцевой Марины Викторовны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Триумф» в лице генерального директора Векшиной Анны Анатольевны, действующего на основании Устава, составили настоящий акт о том, что за период с _____.20___ по _____.20___ Общество с ограниченной ответственностью «Триумф» предоставил:

Показатель	Цена, руб.	Количество детодней	Сумма, руб.
ясли (от 1 до 3 лет, 12-ти часовая услуга дошкольного образования)			
сад (от 3 до 7 лет, 12-ти часовая услуга дошкольного образования)			
Итого:			

Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____.

Заказчик:

МП

/ М.В. Верховланцева

Исполнитель:

МП

/ А.А. Векшина



Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с _____.20___ по _____.20___
в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми в лице заведующего Верховланцевой Марины Викторовны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Триумф», в лице генерального директора Векшиной Анны Анатольевны, действующего на основании Устава, составили настоящий акт о том, что за период с _____.20___ по _____.20___ со стороны Общества с ограниченной ответственностью «Триумф» допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)
 2. натуральные нормы выполнены менее чем на 95% и более чем 105 % по следующим продуктам питания:
_____.
 3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.
 4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20___ по _____.20___ Заказчиком выявлены нарушения: _____.
 5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАДОУ «Детский сад № 120» г.Перми: _____).
- Штраф в размере _____ рублей, начисленный в соответствии с п.4.2. 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:



/ М.В. Верховланцева

Исполнитель:



/ А.А. Векшина