ДОГОВОР
на оказание услуг по организации питания

г. Березники 09.01.2025 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №11», именуемоев дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Глушенок Юлии Адольфовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Центр социального питания г. Березники», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Ерновой Юлии Михайловны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно 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 абзаца 20) пункта 3.2.2. подраздела 3.2. раздела 3 Положения о закупке товаров, работ, услуг МАДОУ «Детский сад №11» заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется принять на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания детей Заказчика, (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.

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

1.3. Срок оказания услуг: с 09.01.2025г. по 31.12.2025г.

1.4. Место оказания услуг:

Пермский край, г. Березники, ул. Олега Кошевого, 10;

Пермский край, г. Березники, ул. Черепанова, 13;

Пермский край, г. Березники, ул. Пятилетки, 49.

1.5 Источник финансирования: средства местного бюджета, внебюджетные средства учреждения.

1.6. Исполнитель оказывает услуги, используя на условиях аренды оборудованные для приготовления пищи помещения Заказчика (далее помещения для приготовления и раздачи пищи), а также технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, организует приготовление и раздачу пищи.

1.7. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, 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. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

Цена Договора составляет – **9 875,79 (Девять тысяч восемьсот семьдесят пять) рублей 79 копеек,** без НДС.

2.2. Цена договора установлена в соответствии с расчетом, произведенным исходя из планового количества детодней питания и цены одного детодня питания, НДС не облагается и указана в Спецификации согласно Приложению № 1 к настоящему Договору.

Цена одного детодня питания ребенка составляет: 41 (Сорок один) рубль 67 копеек (ясли 4 часа).

2.3.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.

2.4.Аванс не предусмотрен.

2.5. Оплата оказанных услуг по договору производится на расчетный счет Исполнителя безналичным способом на основании выставленного счета в течение 7 рабочих дней с даты подписания сторонами акта оказанных услуг.

2.6. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.7. Фактическая цена договора определяется Заказчиком и Исполнителем в течение 10 рабочих дней после окончания срока оказания услуг, предусмотренного п. 1.3. настоящего договора исходя из фактического количества детодней питания.

2.8. Исполнитель признается исполнившим обязательства по договору в полном объеме, в случае оказания услуг в соответствии с условиями настоящего договора, в пределах срока оказания услуг, указанного в п.1.3. договора, при условии обеспечения горячим питанием всех детей и отсутствия претензий Заказчика. В том случае, если объем фактически оказанных оказался меньшего объема услуг, предусмотренногонастоящим договором, расторжение договора не требуется. Договор со стороны Исполнителя признается исполненным.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 5рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет) предоставляется Заказчику в течение 10рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение 10рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

3.4. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

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

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

4.1.3. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.2. Заказчик обязан:

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

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

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

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в согласовании меню направить Исполнителю обоснованные замечания или *предложения по доработке меню.*

4.2.6. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающимся не позднее, чем за 1 рабочий день (за исключением аварийных ситуаций);

4.2.7. 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 8часов утра текущего дня;

4.2.8. Проверка готовой продукции осуществляется ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы бракеражной комиссией. 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.

4.2.9. Осуществлять проверку готовой продукции ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы бракеражной комиссией. Состав комиссии и порядок ее работы определяется Заказчиком.

4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.3.Исполнитель вправе:

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

4.3.2.Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. 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;

4.4. Исполнитель обязан:

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

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

4.4.3. 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;

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

4.4.5. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для приготовления и раздачи пищи (пищеблока), графика выдачи готового питания;

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

4.4.7. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования заказчиком.

4.4.8. Обеспечивать питанием обучающихся образовательной организации на основании меню.

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

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

4.4.11. 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;

4.4.12. Не позднее, чем за 3 дня до начала оказания услуг, для соблюдения правил внутреннего распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций объекта Заказчика обязан предоставить список сотрудников для прохода в здания и помещения Заказчика.

В случае изменения списка сотрудников для соблюдения правил внутреннего распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций объекта Заказчика, Исполнитель обязан в течение 3 рабочих дней предоставить список новых сотрудников Заказчику. При отсутствии списка сотрудников Исполнителя, Заказчик имеет право не допустить сотрудников Исполнителя для оказания услуг в здания и помещения организации Заказчика;

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

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

4.4.15.На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы.

4.4.16. 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 периода времени, установленного технологической картой сборника рецептур соответствующего блюда. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

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

4.4.20. 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.

4.4.21. 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, с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

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

6.2. 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

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

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

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1.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.

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

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

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1.Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.12.2025 г., а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

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

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

9.2. 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.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

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

10.2. 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.

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

10.4. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.4.1.Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК
МАДОУ«Детский сад №11»
618400, Пермский край, г. Березники,
ул. Олега Кошевого, 10
ОКПО 46774178 ОГРН 1025901703893
ИНН 5911027704 КПП 591101001
Р\С 03234643575040005600
Отделение Пермь Банка России /УФК по Пермскому краю г. Пермь
к/сч 40102810145370000048
БИК 015773997
Тел. 8 (3424) 26 25 68

От Заказчика:
_____/Ю.А. Глушенок/
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ
ООО «ЦСП г.Березники»
618425, Пермский край, г. Березники, ул. Потёмина, д. 8
Телефон/Факс: 8(3424) 26-23-63
Электронная почта: mkup-csp@yandex.ru
ИНН 5919034051, КПП 591901001
Р/с 40702810849030121188
в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк
К/с 30101810900000000603, БИК 042202603:

От Исполнителя:
_____/Ернова Ю.М./
М.П.

Приложение №1
к договору на оказание услуг по организации питания
от 09.01.2025г.

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки
1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации горячего питания детей
1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
1.3. Место оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
1.4. Срок оказания услуг: с 09.01.2025г. по 31.12.2025г.
1.5. График приема пищи: согласно Приложению №2 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг
2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:
- санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря2012г.№ 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»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- 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»;
- 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 Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок";
- 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, ТУ, СТО 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 детей, а также учитывать продолжительность пребывания детей в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
3.6. Меню разрабатываются на период установленный требованиями 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 Исполнителем с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача), путем исключения запрещенных продуктов и блюд из рациона питающегося. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель в соответствии стребованиями 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 выдачу готового питания с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами.
3.10. Обеспечить на пищеблоке запас кипяченой питьевой воды для обеспечения Заказчиком питьевого режима для детей в образовательном учреждении сиспользованием 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».
3.11. Обеспечить комплектацию персонала достаточную для непрерывного оказания услуг.
3.12. Обеспечить персонал специальной одеждой.
3.13. 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.
3.14. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. 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».
3.16. 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. Не допускать сжигание мусора на территории Заказчика.
3.17. 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».
3.18. Обеспечить обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.
3.19. Использовать предоставленные заказчиком помещения только для приготовления и раздачи пищи.
3.20. Обеспечивать оплату коммунальных услуг (возмещать расходы на оплату услуг), потребленных Исполнителем в помещении при приготовлении и раздаче пищи в составе арендной платы.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, 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 оказанию услуг не должны допускаться/привлекаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставкупродуктов 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, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе

лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиеническ подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться пищеблок и технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

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

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

6.4. Питание детей 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.

6.5. 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.

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

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

6.8. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).

6.9. 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».

6.10. 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.

От Заказчика:

_____/Ю.А. Глушенок

М.П.

От Исполнителя:

_____/Ернова Ю.М.

М.П.

Приложение №1
к Техническому заданию

Перечень услуг по организации горячего питания

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (руб.)
МАДОУ «Детский сад №11»	Ясли	18	237	41,67	9 875,79
				ИТОГО	**9 875,79**

Перечень мест оказания услуг:

- Пермский край, г. Березники, ул. Олега Кошевого, 10;
- Пермский край, г. Березники, ул. Черепанова, 13;
- Пермский край, г. Березники, ул. Пятилетки, 49.

От Заказчика:
_____/Ю.А. Глушенок/
М.П.

От Исполнителя:
_____/Ернова Ю.М./
М.П.

Приложение №2
к Техническому заданию

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)
	4 часа
8.00ч. – 8.45ч.	Завтрак

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 293471121974670499605301269442439140112018072219

Владелец Глушенок Юлия Адольфовна

Действителен С 26.12.2024 по 26.12.2025