

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего Фирсовой Людмилы Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и муниципальное казенное унитарное предприятие «Центр социального питания г.Березники», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Якушевой Светланы Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с протоколом от 16 декабря 2016 года № 2 заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. В соответствии с настоящим договором Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания детей в соответствии с техническим заданием (Приложение №1), а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Исполнитель обязуется оказать услуги, указанные в п.1.1. настоящего договора, лично, надлежащего качества и своими силами, продуктами и средствами в соответствии с меню.

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

2.3. Продукты для приготовления пищи Исполнитель приобретает и доставляет самостоятельно.

2.4. Доставка продуктов питания осуществляется Исполнителем специализированным транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов. Транспортировка осуществляется с использованием тары, соответствующей требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.5. Исполнитель осуществляет приготовление и раздачу пищи ежедневно в соответствии с заявкой, поданной не позднее дня, предшествующего дню приготовления и раздачи пищи.

2.6. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком помещениями и оборудованием только для приготовления и раздачи пищи.

2.7. Исполнитель обеспечивает оплату коммунальных услуг (*возмещает расходы на оплату услуг*), потребленных Исполнителем в помещении при приготовлении и раздаче пищи в составе арендной платы.

2.8. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и раздачи пищи необходимым оборудованием и инвентарем.

2.9. Исполнитель допускает к процессу приготовления и раздачи пищи квалифицированные кадры, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.10. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

2.11. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от

28.05.2010 № 299;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";

- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;

- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

2.12. Исполнитель закупает для приготовления пищи продукты питания, отвечающие требованиям ГОСТа, соответствующие нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Продукты питания должны иметь и сопровождаться соответствующими документами (удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, документами ветеринарно-санитарной экспертизы, документами изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификатами соответствия, декларациями о соответствии), подтверждающими их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.13. Исполнитель не позднее 3 рабочих дней до начала срока оказания услуг должен разработать примерные меню на период не менее 14 дней и согласовать его с Заказчиком иными компетентными органами, в соответствии с законодательством.

2.14. Примерное меню должно быть разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастам.

2.15. С учетом возраста детей в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

2.16. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

2.17. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.18. Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному Заказчиком примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов санитарных правил, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О предстоящих изменениях заблаговременно извещается Заказчик.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать питание, т.е. обеспечить приготовлением раздачу готовой пищи по адресам: Пермский край, г.Березники, ул. Большевицкая, д.33, Пермский край, г. Березники, ул.Гагарина,д.17 в соответствии с утвержденным Заказчиком режимом питания:

завтрак с 8.30 до 9.00

обед с 12.00 до 13.00;

ужин с 15.30 до 16.00;

полдник с 18.30 до 19.00.

3.1.2. Обеспечивать детей качественным разнообразным питанием, отвечающим нормам и требованиям, предъявляемым к детскому питанию в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в объеме фактического количества детодней питания.

3.1.3. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами СанПиН 2.4.1.3049-13. Разработать и согласовать с Заказчиком примерное меню в соответствии с условиями настоящего договора.

3.1.4. Обеспечить поставку продуктов специализированным, в том числе изотермическим транспортом, оборудованным в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортированию пищевых продуктов, установленных частью 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03.

3.1.5. Сопроводять доставку продуктов документами, подтверждающими качество в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.1.6. Осуществлять питание в соответствии с согласованным меню.

3.1.7. Производить приготовление и раздачу пищи в помещениях для приготовления и раздачи пищи.

3.1.8. Обеспечить помещение для приготовления и раздачи пищи достаточным количеством квалифицированных работников.

3.1.9. Обеспечить своевременное прохождение медицинских и профилактических осмотров работниками, задействованными в процессе оказания услуг, в соответствии с требованиями законодательства.

3.1.10. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования в помещении для приготовления и раздачи пищи, в т.ч. соблюдение санитарных, пожарных и других норм и правил.

При нарушении Исполнителем требований законодательства, на него возлагается административная, материальная и иная ответственность.

3.1.11. Обеспечить технологический процесс приготовления и реализации пищи необходимым инвентарем, посудой, а также чистящими и моющими средствами.

3.1.12. Закупать для организации питания продукты, отвечающие требованиям ГОСТа, в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3.1.13. Использовать предоставленные для организации питания помещения, оборудование, только по прямому назначению - для организации питания.

3.1.14. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе из обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.1.15. Производить оплату коммунальных услуг в составе арендной платы.

3.1.16. Нести ответственность за качество предоставленных услуг, качество продуктов и готовых блюд и заменить недоброкачественную продукцию за свой счет по требованию Заказчика в согласованный сторонами срок, а при отсутствии такой возможности исключить стоимость недоброкачественного блюда из стоимости оказанных услуг.

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Вести учет количества детей, получающих горячее питание.

3.2.2. Подавать Исполнителю заявку на организацию питания детей не позднее, дня предшествующего дню приготовления и раздачи.

3.2.3. Производить приемку и оплату фактически оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

3.2.4. Предоставить Исполнителю на условиях аренды помещение и технологическое оборудование перечисленное в Приложении № 3, соответствующее СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденному постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26, техники безопасности и пожарной безопасности, расположенное по адресам: Пермский край, г.Березники, ул.Большевистская,33, Пермский край, г.Березники, ул.Гагарина,17.

4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1 Цена договора составляет 4053166,16 в соответствии с расчетом цены договора (Приложение №2). НДС не облагается.

Цена одного детодня питания в яслях одного ребенка составляет 127,19 рублей (сто двадцать семь)рублей,19 коп. НДС не облагается.

Цена одного детодня питания в саду одного ребенка составляет 139,67 рублей (сто тридцать девять) рублей,67 коп. НДС не облагается.

4.2. Фактическая цена договора определяется Заказчиком и Исполнителем в течение 10 рабочих дней после окончания срока оказания услуг, предусмотренного п. 4.1. настоящего договора исходя из фактического количества детодней питания.

4.3. Цена, указанная в аб. 1,2 п. 4.1 настоящего раздела, устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения договора, за исключением условий предусмотренных п. 4.5, п. 4.6. настоящего договора.

4.4. Цена настоящего договора включает в себя стоимость услуг, а также расходы Исполнителя по перевозке, доставке, разгрузке, закупке продуктов питания, стоимости расходных материалов и другие расходы, которые возникнут у Исполнителя в связи с исполнением настоящего договора, а также страхование, уплату налогов и других обязательных платежей.

4.5. В ходе исполнения договора по соглашению сторон цена договора может быть снижена без изменения предусмотренного договором объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий договора.

4.6. При увеличении объема оказываемой услуги Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену договора соответственно изменяемому объему оказываемой услуги, но не более чем на десять процентов от предусмотренного договором объема оказываемой услуги, а при внесении соответствующих изменений в договор в связи с сокращением объема оказываемой услуги Заказчик обязан уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

4.7. Оплата оказанных услуг по договору производится на расчетный счет исполнителя безналичным способом 29% от ежемесячной суммы в срок до 10 числа следующего за отчетным, 71% от ежемесячной суммы до 25 числа месяца, следующего за отчетным периодом при условии подписания сторонами акта приемки оказанных услуг, на основании выставленного Исполнителем счета.

5. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

5.1. Календарные сроки оказания услуг: с 01 января 2017г. по 31 декабря 2017г.

5.2. Под отчетным периодом по настоящему договору принимается период с 1 по последнее число календарного месяца.

6. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Приемка услуг по настоящему договору осуществляется по окончании каждого отчетного периода.

6.2. Исполнитель предоставляет 2 экземпляра подписанного акта приемки оказанных услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным периодом.

6.3. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения акта приемки оказанных услуг рассматривает и подписывает акт приемки оказанных услуг либо предоставляет мотивированный отказ от подписания акта приемки оказанных услуг.

6.4. Услуги считаются принятыми и оказанными должным образом с момента подписания сторонами акта приемки оказанных услуг.

6.5. 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. 4.1. договора, при условии обеспечения горячим питанием всех детей и отсутствия претензий Заказчика. В этом случае, если объем фактически оказанных услуг оказался меньше объема услуг, предусмотренного настоящим договором, расторжения договора не требуется. Договор со стороны Исполнителя признается исполненным.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей в соответствующем периоде ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

7.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате штрафа в размере: 0,1% от цены договора.

7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустоек (пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей в соответствующем периоде ключевой ставки Банка России от цены договора.

7.5. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.6. Заказчик вправе осуществить взыскание неустойки (штрафа, пени) в бесспорном порядке, без согласия Исполнителя путем удержания заказчиком суммы неустойки при расчете с Исполнителем.

7.7. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.

7.8. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий, при этом срок рассмотрения претензии не может быть более 10 дней с момента получения претензии. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИСПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. При исполнении договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому Заказчику.

8.2. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

8.3. Расторжение договора допускается в соответствии с гражданским законодательством.

8.6. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. Договор действует с момента его подписания сторонами до полного исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

10. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

10.2. При наступлении форс-мажорных обстоятельств каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему договору.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. Приложения № 1, № 2, № 3 являются неотъемлемой частью договора.

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №56»
Местонахождение: 618419, Пермский край, г.Березники, ул.Большевикская,33
ОКПО 46774209, ОГРН 1025901701957
ИНН/КПП 5911027736/591101001
Реквизиты банка:
Наименование РКЦ в г.Соликамск
БИК 04579500
р/с 4070181060000300000
заведующий МАДОУ «Детский сад №56»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МКУП «Центр социального питания г.Березники»
618400, Пермский край, г.Березники,
проспект Ленина,61
ИНН 5911029042 КПП 591101001
р/сч 40702810849030121188
ПАО «Сбербанк России» ЗУБ г.Пермь
к/сч 30101810900000000603 БИК 045773603

директор МКУ «ЦСП г.Березники»



/Л.А.Фирсова



/С.А.Якушева

Техническое задание.

Оказание услуг по организации горячего питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении МАДОУ «Детский сад № 56» с 01.01.2017 г. по 31.12.2017 г.

1. Исполнитель закупки должен обеспечивать детей, находящихся в детском дошкольном образовательном учреждении качественным горячим питанием с разнообразным меню. Использовать в своей работе методические рекомендации СанПин 2.4.1.3049-13, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 № 26.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольной организации, представлен в приложении № 1 к техническому заданию.

Приложение № 1

Режим питания

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)			
	4 часа	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.30	завтрак	завтрак	завтрак	завтрак
12.00 - 13.00		обед	обед	обед
15.30 - 16.00		полдник	полдник <*>	полдник
18.30 - 19.00		-	ужин	ужин
21.00		-	-	2-й ужин

<*> При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

2. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений.

3. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных учреждений (все помещения соответствуют минимальным требованиям СанПин) с технологическим оборудованием. Исполнитель закупки должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 5-ти дней с момента подписания договора.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофеле очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук

Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроркотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

4. Исполнитель закупки должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных при исполнении условий договора.

5. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, 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.

6. Осуществлять правильную закладку продуктов при приготовлении блюд. Осуществляет приготовление пищи по утвержденному Заказчиком 10-дневному меню в соответствии с нормами закладки по сборникам рецептов для дошкольных образовательных учреждений.

7. Обеспечить возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания при их поступлении на склад, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед выдачей ее детям путем снятия пробы в каждый прием пищи и бракеражем готовой продукции, за правильностью отпуска блюд в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, раздачей готовой пищи и кормлением детей, за санитарным состоянием складских помещений, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

8. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии производственную программу, согласованную с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических, профилактических по эпидпоказаниям осмотров работников пищеблока.

11. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных услуг. Осуществляет ежедневный количественный учет норм потребления продуктов на одного ребенка, в соответствии с требованиями СанПин.

12. Исполнитель может предоставить отзыв о ранее исполненных договорах по аналогичным работам.

13. Обязательные требования к качеству оказания услуг, обеспечению контроля.

13.1. Перечень используемых продуктов для выполнения натуральных норм должен соответствовать перечню продуктов (см. табл. № 1 «Среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях).

13.2. Исполнитель обязан:

13.2.1 выполнять нормы питания в дошкольных образовательных учреждениях;

13.2.2 обеспечивать контроль за нормативной документацией, входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и бракераж выпускаемой продукции. В случае обнаружения некачественно приготовленной или привезенных некачественных продуктов питания, незамедлительно заменить их на надлежащего качества продукты;

13.2.3 контролировать и нести ответственность за качество приготовленного питания;

13.2.4 оставлять суточные пробы готовых блюд;

13.2.5 своевременно снабжать пищеблок необходимыми продуктами, сырьем, полуфабрикатами (в соответствии с разработанным меню) своими силами. Гарантия качества поставляемых продуктов питания должна подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию.

Таблица № 1

Среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	в г, мл, брутто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39
Колбасные изделия	-	7
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.
Картофель: С 01.09. по 31.10.	160	187
С 31.10. по 31.12.	172	200
С 31.12. по 28.02.	185	215
С 29.02. по 01.09.	200	234
Овощи, зелень	256	325

Фрукты (плоды) свежие	108	114
Фрукты (плоды) сухие	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Мука каргофельная (крахмал)	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
 - 2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
 - 3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
 - 4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
 - 5 - в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;
 - 6 - количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;
 - 7 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
 - 8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;
- При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
---------------	---------	------	---------	------

от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Сведения об объеме оказываемых услуг в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (тыс. руб.)
	Ясли	Сад			
МАДОУ «Детский сад № 56»	Ясли	36	6048	127,19	4053166,16
	Сад	137	23016	139,67	
	Контрольное блюдо		496	139,67	
			ИТОГО		4053166,16

ЗАКАЗЧИК: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56».

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 56»: _____ /Фирсова Л.А./

ИСПОЛНИТЕЛЬ: МКУП «ЦСП г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»: _____ /Якушева С.А./



Расчет цены договора

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (руб.)
	Ясли	Сад			
МАДОУ «Детский сад № 56»	Ясли	36	6048	127,19	4053166,16
	Сад	137	23016	139,67	
	Контрольное блюдо		496	139,67	
				ИТОГО	4053166,16

ЗАКАЗЧИК: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56».

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 56»:  /Фирсова Л.А./

ИСПОЛНИТЕЛЬ: МКУП «ЦСП г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»:  /Якушева С.А./



**Перечень технологического оборудования
Корпус №1 (ул.Большевистская,33)**

Наименование технологического оборудования	Количество
Водонагреватель Аристон 50л	1
Машина УМК-12	1
Холодильник Орск	1
Холодильник Бирюса 22	1
Холодильник Минск-215	1
Эл.плита 4-х комфорочная ПЭ-4ШМН	1
Холодильник Саратов	1
Мясорубка Gastrorag	1

**Перечень технологического оборудования
Корпус №2 (ул.Гагарина,17)**

Наименование технологического оборудования	Количество
Весы товарные	1
Водонагреватель Термекс	1
Водонагреватель Эленберг	1
Морозильник Саратов	1
Плита эл. ЭП-6 ЖШ	1
Привод универсальный УКМ	1
Универсально-кухонная машина УКМ	1
Холодильник Бирюса	1
Холодильник Бирюса-10	1
Холодильник однокамерный Бирюса-6	1
Холодильник Ока-6	1
Стол производственный	1
Стол производственный	1
Стол производственный	1
Стол производственный	1
Стол производственный	1
Стол разделочный с бортом	1
Стеллаж производственный	1
Холодильник Атлант	1
Шкаф ШРМ АК металлический	1
Шкаф ШРМ АК металлический	1
Шкаф ШРМ АК металлический	1

ЗАКАЗЧИК: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 56».

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 56»:

/Фирсова Л.А./

ИСПОЛНИТЕЛЬ: МКУП «ЦСП г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»:

/Якушева С.А./

