

КОНТРАКТ № 0156600021720000008

на оказание услуг по организации горячего питания для воспитанников МБДОУ «ЦРР- детский сад №9»

г. Чернушка

«07» апреля 2020г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Центр развития ребенка-детский сад №9", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Желудковой Татьяны Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель **Меньшатов Станислав Николаевич**, в лице **Меньшатова Станислава Николаевича**, действующего на основании ОГРН309595732800012, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с протоколом рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе от 27.03.2020 г. № 0156600021720000008, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания для воспитанников МБДОУ «ЦРР-детский сад №9» (далее – услуги), а Заказчик обязуется в порядке и на условиях, установленных настоящим Контрактом, принять и оплатить оказанные услуги.
- 1.1.1. Объем, характеристики, состав и порядок оказания услуг установлены Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Контракту).
- 1.2. Место оказания услуг: Пищеблок МБДОУ «ЦРР- детский сад №9», расположенный по адресу: 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Коммунистическая, 15а- 1 корпус, ул.Ленина, 95в- 2 корпус.
- 1.3. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по «26» февраля 2021г. в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.
- 1.4. Идентификационный код закупки согласно плану-графику Заказчика на 2020 год 203595700638359570100100050010000000.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 2.1. Цена Контракта устанавливается в российских рублях. В случае если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате Заказчиком, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
- 2.2. Цена Контракта составляет 8 429 619,66 (Восемь миллионов четыреста двадцать девять тысяч шестьсот девятнадцать) рублей 66 копеек, без НДС
- 2.2.1. Цена 1 дето-дня (стоимость питания 1 воспитанника в день) составляет:
для детей от 1,5 до 3 лет 126,95 (Сто двадцать шесть) рублей 95 копеек, без НДС;
для детей от 3 до 7 лет 145,52 (Сто сорок пять) рублей 52 копейки, без НДС;
- 2.3. Цена Контракта является твердой и не подлежит изменению в течение срока действия Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон N 44-ФЗ).
- 2.3.1. В соответствии с частью 5 статьи 78.1. Бюджетного кодекса Российской Федерации размер и (или) сроки оплаты и (или) объем оказанных услуг могут быть изменены по соглашению сторон, в случае уменьшения главному распорядителю бюджетных средств (главному распорядителю средств соответствующего бюджета), предоставляющему субсидии Заказчику, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии (в случае если оплата по Контракту осуществляется за счет средств субсидии).
- 2.3.2. В соответствии с подпунктом «а» пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Контракта.
- 2.3.3. В соответствии с подпунктом «б» пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ цена Контракта может быть увеличена по соглашению Сторон, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на 10 (десять) процентов. При этом цена Контракта увеличивается пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в пункте 2.2.1 Контракта цены единицы услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены Контракта, установленной пунктом 2.2 Контракта.
- 2.3.4. В соответствии с подпунктом «б» пункта 1 части 1 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ цена Контракта должна быть уменьшена по соглашению Сторон, если по предложению Заказчика уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг не более чем на 10 (десять) процентов. При этом цена

Контракта уменьшается пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в пункте 2.2.1 Контракта цены единицы услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены Контракта, установленной пунктом 2.2 Контракта.

2.4. В цену Контракта входят все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Контракту, включая стоимость лабораторных исследований готовых блюд; расходы на содержание поварского и вспомогательного персонала; стоимость услуг, продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), тары, упаковки и маркировки, включая их доставку, складирование, хранение; расходы на приготовление готовых к употреблению блюд; расходы на приобретение, содержание и обслуживание технологического оборудования; расходы на приобретение необходимого технологического оборудования, кухонного инвентаря, посуды, столовых приборов; расходы на компенсацию коммунальных услуг; расходы на страхование, уплату налогов, сборов, взносов и других обязательных платежей; иные расходы, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.5. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.6. Источник финансирования Контракта: средства бюджета Чернушинского городского округа, средства бюджета Пермского края, внебюджетный источник финансирования (родительская плата).

2.7. Оплата Услуг производится в форме безналичных расчетов в следующем порядке:

2.7.1. Оплата Услуг производится Заказчиком ежемесячно за фактический объем оказанных услуг в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента подписания Акта приемки оказанных услуг (далее – Акт) путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, на основании выставленного Исполнителем счета.

2.7.2. Оплата осуществляется по цене единицы услуги - 1 лето-дня каждой возрастной группы (стоимость питания 1 воспитанника в день), указанной в пункте 2.2.1 настоящего Контракта, исходя из объема фактически оказанных услуг (количество воспитанников, подлежащих обеспечению питанием за отчетный месяц).

2.7.3. Датой оплаты оказанных Услуг считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать услуги надлежащего качества, в полном объеме и в сроки в соответствии с условиями настоящего Контракта, в т.ч. Технического задания.

3.1.2. Обеспечить прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации.

3.1.3. Хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации.

3.1.5. Организовать рациональное, качественное и безопасное для здоровья воспитанников питание в соответствии с 10-ти дневным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным заведующим МБДОУ «ЦРР-детский сад №9».

3.1.6. Выдачу готовых блюд осуществлять только после проведения приемочного контроля утвержденной Заказчиком бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.

3.1.7. Для оказания услуг в течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Контракта представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию горячего питания воспитанников Заказчика.

3.1.8. Строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню, к перевозке и приему пищевых продуктов в учреждение Заказчика.

3.1.9. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфекционными средствами в соответствии с действующими нормами предприятий общественного питания.

3.1.10. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителей Управления образования администрации Чернушинского городского округа, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки соблюдения условий Контракта в части качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания воспитанников Заказчика, а также качества оказания услуг по настоящему Контракту.

3.1.11. По предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

3.1.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов.

3.1.13. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, обязательных прививочных мероприятиях согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки, и аттестации в установленном порядке. Не привлекать для работы лиц, имеющих судимость за преступления против собственности, личности; судимость за совершение тяжких и особо тяжких преступлений, лиц, состоящих на специализированном учете на предмет алкогольной, наркотической зависимости либо психического заболевания.

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

3.1.15. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

3.1.16. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству услуг и соответствию нормам питания в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя.

3.1.17. Оплачивать за свой счет все транспортные расходы, связанные с процессом организации горячего питания.

3.1.18. Осуществлять сбор и вывоз мусора с пищеблока.

3.1.19. Не разглашать информацию, признаваемую Заказчиком конфиденциальной.

3.1.20. Своими силами и за свой счет устранять допущенные по его вине недостатки.

3.1.21. Содержать помещения и оборудование пищеблока в исправном состоянии в соответствии с контрактом аренды недвижимого имущества, СанПиН2.4.1.3049-13. Использовать помещения, принятые в аренду, строго для приготовления горячего питания для воспитанников Заказчика.

3.1.22. Обеспечить за свой счет своевременную дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию помещений пищеблока.

3.1.23. Осуществлять текущий ремонт помещений пищеблока, обслуживание, ремонт и замену оборудования пищеблока, инженерных сетей, устранять засоры в канализации.

3.1.24. Возмещать расходы за потребляемую электрическую энергию, освещение, отопление, горячее и холодное водоснабжение и водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям приборов учета (при их наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться к выставленным счетам.

3.1.25. Использовать для доставки продуктов питания автотранспорт, отвечающий требованиям действующего законодательства. В случае отсутствия собственного автотранспорта, заключить контракт с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания.

3.1.26. Представлять по требованию Заказчика необходимую документацию, относящуюся к услугам по настоящему Контракту, и создавать условия для проверки хода оказания услуг.

3.1.27. Представить Заказчику сведения об изменении своего почтового адреса, банковских и иных реквизитов в срок не позднее 5 (пяти) дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении почтового адреса почтовым адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию горячего питания.

3.2.2. Утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей Заказчика и работника Исполнителя.

3.2.3. Передать помещение пищеблока для оказания услуг в пользование Исполнителю на условиях контракта аренды недвижимого имущества.

3.2.4. Обеспечить пищеблок электрической энергией, освещением, отоплением, горячим и холодным водоснабжением и водоотведением.

3.2.5. Организовать общий контроль за арендой помещений и оборудования пищеблока, контроль за санитарным состоянием пищеблока и качеством приготовления Исполнителем пищи.

3.2.6. Незамедлительно информировать Исполнителя обо всех изменениях, которые могут повлиять на исполнение настоящего Контракта.

3.2.7. Проводить приемочный контроль блюд утвержденной бракеражной комиссией с соответствующей записью в журнале бракеража готовой продукции.

3.2.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков.

3.2.9. Осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя. При необходимости для проведения проверки привлекать независимых экспертов.

3.2.10. Принять решение о проведении экспертизы результатов исполнения Исполнителем обязательств по настоящему контракту на предмет соответствия оказанных услуг и /или представленной отчетной документации требованиям и условиям настоящего контракта. Согласие Исполнителя на проведение экспертизы и его участие в проведении экспертизы не требуется. В случае, если по результату экспертизы будет установлено нарушение Исполнителем условий контракта Исполнитель возмещает Заказчику понесенные расходы на экспертизу.

3.2.11. Вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждении Заказчика, путем заполнения таблицы учета посещаемости питающихся воспитанников. Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве воспитанников на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение.

3.2.12. Обеспечить приемку услуг, оказанных Исполнителем, в соответствии с разделом 4 настоящего контракта и при отсутствии претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания подписать Акт.

3.2.13. Не разглашать информацию, признаваемую Исполнителем конфиденциальной.

3.2.14. Своевременно и в полном объеме оплатить услуги в соответствии с разделом 2 настоящего контракта.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего контракта.

3.3.2. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.3.3. Требовать своевременной оплаты надлежащим образом оказанных услуг.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать от Исполнителя предоставление информации по вопросам организации и обеспечения надлежащего оказания услуг, предусмотренных разделом 1 настоящего контракта.

3.4.2. Контролировать качество услуг, оказываемых Исполнителем.

3.4.3. При исполнении контракта по согласованию с Исполнителем изменить размер и (или) сроки оплаты и (или) объем оказанных услуг по контракту в соответствии с пунктами 2.3.3, 2.3.4 контракта.

3.4.4. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для обеспечения качества оказываемых услуг.

3.4.5. Не принимать услуги ненадлежащего качества.

3.4.6. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков.

3.4.7. Заказчик не обязан выбирать полный объем услуг, указанных в техническом задании.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Качество, технические характеристики услуг, их безопасность должны соответствовать условиям настоящего контракта, в т.ч. Технического задания, требованиям действующего законодательства.

4.2. Готовые блюда по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

4.3. В случае обнаружения в течение отчетного календарного месяца ненадлежащего исполнения условий настоящего контракта со стороны Исполнителя, Заказчик составляет акт-предписание с указанием нарушений, требованием и условиями их устранения. В течение 1 (одного) календарного дня Заказчик направляет акт-предписание Исполнителю путем факсимильной или иной связи. Исполнитель обязан принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае неисполнения, некачественного исполнения обязательств, установленных настоящим контрактом, Исполнитель несет ответственность, предусмотренную настоящим контрактом.

4.4. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

4.5. Исполнитель в соответствии с условиями контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

4.6. По окончании каждого календарного месяца Исполнителем составляется Акт за соответствующий месяц. Акт в 2 (двух) экземплярах с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней после окончания каждого календарного месяца.

4.7. Для проверки предоставленных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

4.8. Для проведения экспертизы, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения настоящего контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований настоящего контракта, не

препятствующие приемке услуг, оказанных в соответствии с настоящим Contractом, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения

4.9. Приемка результатов оказанных в соответствии с настоящим Contractом услуг осуществляется Заказчиком в течение 3 (трех) рабочих дней со дня получения Акта, который подписывается Заказчиком, либо Исполнителю в течение 3 (трех) рабочих дней Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания Акта. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы независимых экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанных услуг, предусмотренных настоящим Contractом, Заказчик должен учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.10. При наличии недостатков оказанных Исполнителем услугах в течение 1 (одного) месяца Заказчик указывает об этом в Акте.

4.11. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, предусмотренных настоящим Contractом, в случае выявления несоответствия этих оказанных услугах условиям настоящего Contractа, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

4.12. Услуги за соответствующий месяц считаются принятыми Заказчиком в момент подписания им Акта за отчетный месяц.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) принятых на себя обязательств Стороны несут ответственность, предусмотренную настоящим Contractом, постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем))» и иным действующим гражданским законодательством РФ.

5.2 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Contractу стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ и настоящим Contractом.

5.3 В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренного настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.4 Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства. Размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

5.5 За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1 тыс. рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5 тыс. рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10 тыс. рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100 тыс. рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.6 Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

5.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.8. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем.

5.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1% цены Contractа (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Contractа, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением

просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Contractа не превышает начальную (максимальную) цену Contractа: 10% начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн рублей; 5% начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно); 1% начальной (максимальной) цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);

б) в случае, если цена Contractа превышает начальную (максимальную) цену Contractа: 10% цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн рублей; 5% цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно); 1% цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно).

5.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1 тыс. рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн рублей;

б) 5 тыс. рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);

в) 10 тыс. рублей, если цена Contractа составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);

г) 100 тыс. рублей, если цена Contractа превышает 100 млн рублей.

5.12. Сумма неустойки, установленная в соответствии с настоящим Contractом, перечисляется одной Стороной в течение 10 дней с момента получения требования от другой Стороны по реквизитам, указанным в требовании. Датой признания и оплаты неустойки считается день зачисления денежных средств на счет, указанный в требовании.

5.13. В случае неуплаты неустойки в установленный в требовании срок Заказчик вправе произвести оплату по Contractу за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом заключение Заказчиком и Исполнителем дополнительного соглашения к Contractу не требуется.

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

5.15. Уплата неустойки не освобождает Стороны от обязанности исполнить свои обязательства, вытекающие из Contractа.

5.16. Поставщик несет полную ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе и перед третьими лицами за причиненный ущерб (вред), возникший вследствие неисполнения (ненадлежащего исполнения) обязательств по Contractу.

5.17. Окончание срока действия Contractа не освобождает Исполнителя от ответственности за нарушение его условий в период действия Contractа.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. В целях обеспечения исполнения обязательств по настоящему Contractу Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения Contractа в форме безотзывной банковской гарантии или внесения денежных средств на счет (Управление финансов, МБДОУ «ЦРР - детский сад № 9», л/с 207050005, КВФО-3)

Банк: Отделение Пермь, г. Пермь

Р/счет 40701810365771300379

БИК 045773001 ОКАТО 57257501000

ИНН 5957006383 / КПП 595701001

ОКПО 50273358, ОГРН 1025902545129

Способ обеспечения исполнения Contractа Исполнитель выбирает самостоятельно.

6.2. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения настоящего Contractа на сумму 421480,98 (Четыреста двадцать одна тысяча четыреста восемьдесят) рублей 98 копеек, что составляет 5 (пять) процентов от цены Contractа.

6.3. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Contractа не менее чем на 1 (один) месяц.

6.4. В случае если при проведении закупки предложена цена Contractа, сниженная более чем на 25 % относительно ее начальной (максимальной) цены, участник закупки, с которым заключается Contract, предоставляет обеспечение исполнения Contractа с учетом требований статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.5. Банковская гарантия, предоставляемая Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Contractа, должна быть включена в реестр банковских гарантий.

6.6. Обеспечение исполнения настоящего Contractа (в случае перечисления денежных средств) возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Contractу в течение 15(пятнадцати) дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя с указанием реквизитов для перечисления денежных средств. Обеспечение возвращается на банковский счет, указанный Исполнителем в письменном требовании.

6.7. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на обеспечение надлежащего и своевременного исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также обязательства по уплате неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств.

6.8. В случае, если Исполнителем является государственное или муниципальное казенное учреждение, положения настоящего раздела Контракта об обеспечении исполнения Контракта не применяются в соответствии с частью 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.9. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта. Ранее предоставленное обеспечение возвращается Исполнителю в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя с указанием реквизитов для перечисления денежных средств. Обеспечение возвращается на банковский счет, указанный Исполнителем в письменном требовании.

6.10. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончилось свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение Исполнителем своих обязательств по Контракту, Исполнитель должен в течение 5 (пяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное (новое) обеспечение исполнения Контракта.

7. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

7.1. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в трехдневный срок информировать другую Сторону о начале и окончании действия обстоятельств непреодолимой силы, предоставив документы, выданные компетентными органами, подтверждающие указанные обстоятельства и срок их действия. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов Исполнителя, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у Исполнителя необходимых денежных средств, неплатежеспособность Заказчика.

7.2. В случае прекращения указанных обстоятельств, Сторона в течение 3 (трех) дней должна известить об этом другую Сторону в письменном виде и предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по Контракту.

7.3. Незвещение или несвоевременное извещение другой Стороны, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы, влечет за собой утрату права для этой Стороны ссылаться на эти обстоятельства.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Контракт вступает в силу и становится обязательным для Сторон с момента заключения и действует по 26 февраля 2021 г., а в части расчетов до полного их завершения.

8.2. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия этого решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю данного уведомления или дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения подтверждения или информации датой надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) дней с даты размещения в единой информационной системе решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем

подтверждения о его вручении Заказчику. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику данного уведомления.

8.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением, документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Контракт составлен в 2-х экземплярах, идентичных по содержанию и имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

9.2. Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

9.3. Все изменения и дополнения к Контракту оформляются письменно, в виде дополнительных соглашений, подписываются каждой из Сторон и являются неотъемлемой частью Контракта.

9.4. Все споры и разногласия в связи с исполнением, изменением и расторжением Контракта разрешаются путем переговоров между Сторонами, а в случае если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

9.5. Все споры, связанные с исполнением Контракта решаются в претензионном порядке в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты получения претензии. Претензионный порядок является обязательным.

9.6. Все перечисленные ниже Приложения являются неотъемлемой частью Контракта:

Приложение № 1 – Техническое задание.

Приложение №2 – Акт приемки оказанных услуг.

10. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ ИНФОРМАЦИИ

10.1. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, относящейся к предмету Контракта.

10.2. Вся информация в рамках Контракта, кроме общедоступной, признается конфиденциальной и не может быть передана третьим лицам без предварительного письменного согласия другой Стороны.

10.3. Прекращение срока действия Контракта не освобождает Стороны от обязанности по сохранению конфиденциальной информации, предоставленной в рамках Контракта.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный

Меньшатов Станислав Николаевич

ИНН: 595706246408

ОГРНИП: 309595732800012

р/с: 40802810949470000821

Волго-Вятский Банк ПАО «Сбербанка» г.

Нижний Новгород

К/с: 30101810900000000603

БИК: 042202603

Юридический адрес: 617830, г. Чернушка,

ул. Горького, д.49, кв.6

Фактический адрес: 617830, г. Чернушка,

ул. Юбилейная д.9

моб. +7(958)2433577, +7(902)8040483

Адрес электронной почты:

menshatov88@mail.ru

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное дошкольное

образовательное учреждение

«Центр развития ребенка – детский сад № 9»,

действующее на основании Устава.

ИНН 5957006383

КПП 595701001

Получатель: УФК по Пермскому краю (Управление

финансов, МБДОУ «ЦРР – детский сад № 9»

л/с 207050005, 217050005)

Банк: Отделение Пермь г.Пермь

БИК 045773001

Р/с 40701810365771300379

ОКТМО 57757000

ОКПО 50273335

ОГРН 1025902545129

Юридический адрес: 617830 Пермский край,

г.Чернушка, ул.Коммунистическая 15а

Заведующий Желудкова Татьяна Геннадьевна

Тел/факс (834261) 46381

Электронный адрес: mbdou9.sad@yandex.ru

Желудкова Т.Г.

«  Меньшатов С.Н.
2020г



«  м.п.
2020г



Техническое задание

Техническое задание

- 1. Наименование услуг:** оказание услуг по организации питания для воспитанников МБДОУ «ЦРР-детский сад №9»
- 2. Место оказания услуг:** пищеблок МБДОУ «ЦРР-детский сад №9», г. Чернушка, ул. Коммунистическая, 15а- 1 корпус; ул. Ленина, 95в-2 корпус.

Место выдачи готовых блюд: МБДОУ «ЦРР-детский сад №9», г. Чернушка, ул. Коммунистическая, 15а- 1 корпус; ул. Ленина, 95в-2 корпус.

- 3. Срок оказания услуг:** с момента заключения контракта по 26 февраля 2021г. в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.

Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, в соответствии с режимом работы учреждения Заказчика.

- 4. Объем оказываемых услуг:**

4.1. Объем предоставляемых услуг определяется на основании заявки Заказчика.

Количество дето-дней организации питания в течение срока оказания услуг - 59598.

Категории воспитанников:

Возрастная группа	Ориентировочное количество детей в группах	Количество дето дней в период оказания услуг
От 1,5 до 3 лет	85	13090
От 3 до 7 лет	302	46508
Итого дето дней		59598

4.2. График выдачи питания воспитанникам:

1-й завтрак	с 08 час. 00 мин. до 08 час. 25 мин
2-й завтрак	с 10 час. 00 мин. до 10 час. 30 мин.
Обед	с 11 час. 10 мин. до 12 час. 25 мин.
Полдник	с 15 час. 10 мин. до 15 час. 20 мин.
Ужин	с 17 час. 15 мин. до 17 час. 30 мин.

4.3. Суточные наборы продуктов для организации питания воспитанников Заказчика указаны в Приложении №1 к техническому заданию

4.4. Цена контракта: 8 429 619,66 рубля (восемь миллионов четыреста двадцать девять тысяч шестьсот девятнадцать) рублей 66 копеек.

- 5. Порядок и требования к оказанию услуг:**

5.1. Оказание услуг включает в себя:

- приобретение и хранение необходимого количества и ассортимента продуктов, сырья, полуфабрикатов, предназначенных для приготовления питания (в соответствии с разработанным меню);
- проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания;
- доставку и разгрузку продуктов питания до места приготовления питания;
- осуществление полной закладки продуктов согласно меню-раскладки для приготовления пищи;
- приготовление блюд исходя из количества воспитанников по заявке Заказчика, меню, и в соответствии с технологическими картами;
- выдачу готовой пищи не позднее 2-х часов после ее приготовления;
- уборку помещений пищеблока, оборудования, посуды, инвентаря.
- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг;
- контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

5.2. Организация горячего питания воспитанников должна осуществляться в соответствии с разработанным Исполнителем меню, имеющем экспертное заключение Роспотребнадзора, и утвержденным Заказчиком в установленном порядке, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и витаминизации 3-х блюд для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания воспитанников Заказчика. Меню должно включать полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации,

5.3. Выдача готовой продукции представителям Заказчика (младшим воспитателям) должна осуществляться после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в составе не менее 3 (трех) человек, а также контрольного взвешивания.

5.4. Исполнитель должен обеспечивать: строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, наличие воздушных разрывов в местах присоединения каждой производственной ванны в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требования по последовательности технологических процессов (исключить встречные потоки сырой и готовой продукции) в соответствии с СанПин 2.4.1.3049 – 13, требований к отпуску готовых блюд, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Исполнитель за свой счёт своевременно производит ежегодную поверку и опломбирование весового оборудования, замену, ремонт, обслуживание оборудования, инженерных систем (сантехническое и электрическое оборудование).

5.6. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

5.7. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

5.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической

подготовки.

- 5.9. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;
- 5.10. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 5.11. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.
- 5.12. Исполнитель обязан:
 - иметь регистрацию в единой информационной системе «Меркурий» для получения ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию для общественного питания в электронном виде.
 - обеспечить пищеблок квалифицированными специалистами (поварами) имеющими профессиональную подготовку и стаж работы не менее 3 (трех) лет;
 - обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (работника на пищеблоке), наделённого правом приема Заявок, подписи и получения претензионных актов;
 - безвозмездно устранять недостатки оказанных услуг, выявленные представителем Заказчика, в течение 2 (двух) часов. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель;
 - обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется приготовление пищи, в т.ч. регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки и мероприятия по дезинфекции;
 - для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать;
 - обеспечить пищеблок необходимым технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, приборами, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.
 - обеспечить сотрудников пищеблока санитарной и специальной одеждой (не менее 3-х комплектов на каждого работника), средствами индивидуальной защиты; обеспечить стирку специальной одежды, полотенец и ветоши.
 - осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13;
 - осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
 - принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;
 - производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет;
 - самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика;

- обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика (при наличии документа, подтверждающего право проверки в целях осуществления контроля за соблюдением условий контракта.
- осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

6. Требования к качеству и безопасности оказываемых услуг:

6.1. Организация горячего питания воспитанников должна осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности, а также правилами санитарно-эпидемиологического благополучия населения в т.ч.:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- национальным стандартом РФ ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»;
- межгосударственным стандартом ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

6.2. Готовые блюда (питание) должны отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативным документам.

Приготовление готовых блюд должно осуществляться:

- в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утверждёнными сборниками рецептур для детского питания.
- на основе принципов «щадящего питания», использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

Исполнитель обязан обеспечить выполнение натуральных норм питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Персонал Исполнителя, непосредственно оказывающий услуги по приготовлению питания, должен:

- знать и соблюдать требования нормативных правовых документов в сфере оказания услуг общественного питания, правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;

- соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, принятые Исполнителем;
- пройти обязательный инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности с целью ознакомления с правилами оказания услуг;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья воспитанников и сотрудников Заказчика, а также сохранность имущества Заказчика, используемого при оказании услуг;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования), в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории РФ, проводить необходимые прививочные мероприятия в соответствии с национальным календарем прививок;
- иметь в санитарных книжках отметку о прививках против гепатита «А», дизентерии, Зоне, лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;
- иметь справку об отсутствии судимости;
- соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью, пищевым продуктам (СанПиН 2.4.1.3049-13)
- быть одет в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;
- быть вежливым, тактичным, доброжелательным, внимательным и предупредительным в отношениях с воспитанниками и Заказчиком в пределах своих должностных обязанностей.

Исполнитель обязан отстранять от работы работников, не прошедших своевременно периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, обучение и проверку знаний по охране труда и технике безопасности, а также при выявлении у работников инфекционных заболеваний.

7. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых при оказании услуг по организации питания:

7.1. Используемые для приготовления пищи продукты питания должны соответствовать требованиям Технических регламентов (ТР), в т.ч.:

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»,
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

7.2. Используемые для приготовления пищи продукты питания должны соответствовать Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299.

7.3. Для приготовления пищи не допускается использовать следующие виды сырья:

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: высокоэруковое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

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

- ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов (сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты), пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03;
- витаминов и минеральных солей, не включенных в СанПиН 2.3.2.1940-05;
- искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);
- пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;

- майонеза.

В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163).

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

7.5.1. использование следующих пищевых продуктов:

Мясо и мясопродукты	<ul style="list-style-type: none"> ▪ мясо диких животных; ▪ коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; ▪ мясо третьей и четвертой категории; ▪ мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; ▪ субпродукты, кроме печени, языка, сердца; ▪ кровяные и ливерные колбасы; ▪ непотрошенная птица; ▪ мясо водоплавающих птиц.
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов; ▪ блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)
Консервы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
Пищевые жиры	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры ▪ сливочное масло жирностью ниже 72%; ▪ жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы
Молоко и молочные продукты	<ul style="list-style-type: none"> ▪ молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, ▪ - молоко, не прошедшее пастеризацию; ▪ - молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; ▪ - мороженое; ▪ - творог из непастеризованного молока; ▪ - фляжная сметана без термической обработки; ▪ - простокваша «самоквас»;

Яйца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ яйца водоплавающих птиц; ▪ -яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»; ▪ яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> ▪ кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы
Прочие продукты и блюда	<ul style="list-style-type: none"> ▪ любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.); ▪ - первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; ▪ крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; ▪ грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные; ▪ квас, газированные напитки; ▪ уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы, ▪ маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку; ▪ кофе натуральный; ▪ ядра абрикосовой косточки, арахиса; ▪ карамель, в том числе леденцовая; ▪ продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

7.5.2. изготовление на пищеблоке Заказчика творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

7.5.3. использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8. Требования к оформлению документов при оказании услуг:

8.1. Исполнитель должен:

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

- ежедневные меню-раскладки,
- ведомость контроля за рационом питания воспитанников,
- бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
- бракеражный журнал готовой продукции,

- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал витаминизации третьих блюд,
- журнал учета мероприятий по контролю,
- журнал регистрации генеральных уборок,
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетового бактерицидного облучателя ОнБН2х15-01 «Кама»,
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),
- сопроводительные документы на поступающие продукты,

8.1.2. предоставлять по требованию Заказчика информацию о ежедневной пищевой ценности фактически реализованного за прошедший период рациона питания и использованной при этом продукции.

8.1.3. по запросу Заказчика предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Контракту.

8.1.4. своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию (акт, счет на оплату, счет-фактуру) по итогам исполнения Контракта.

9. Дополнительные условия:

Для приготовления пищи на срок оказания услуг предоставляется пищеблок Заказчика, в т.ч. подсобные помещения и оборудование Заказчика.

Для целей исполнения Контракта с лицом, с которым будет заключен контракт по результатам закупки, Заказчик заключает контракт аренды помещений пищеблока и оборудования, используемого для организации питания.

Исполнитель обязан:

- организовать питьевой режим воспитанников кипяченой водой в свободном доступе.
- компенсировать расходы за потребляемую электрическую энергию, освещение, отопление, горячее и холодное водоснабжение и водоотведение по действующим тарифам согласно показаниям приборов учета (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться к выставленным счетам;
- самостоятельно заключать контракты на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги или возмещать расходы.
- привлечь к оказанию услуг соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 20 % от цены Контракта.
- Осуществлять подготовку помещений пищеблока к приемке учреждения к новому учебному году.

Площадь пищеблока: 71,2 кв.м- 1 корпус, 47,3кв.м- 2 корпус

Местонахождение пищеблока: г. Чернушка, ул.Коммунистическая, 15а- 1 корпус,

ул.Ленина, 95в- 2 корпус.

Приложение № 1
к техническому заданию

Суточные наборы продуктов для организации питания воспитанников Заказчика

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100

Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275

Энергетическая ценность, ккал			1560	1963
-------------------------------	--	--	------	------

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).