

Договор № 1
на оказание услуги по организации питания

г. Пермь

«07» апреля 2020г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1» г. Перми, в лице директора Казанцевой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и

ООО «НИКА», в лице директора Теплоухова Андрея Петровича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с положениями Федерального закона № 223-ФЗ «О закупке товаров, услуг, работ отдельными видами юридических лиц» на основании протокола конкурсной комиссии от 12.03.2020 года № 32.0089-19/21-03 заключили настоящий Договор нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания воспитанников и младших школьников МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми», а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания воспитанников и младших школьников МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми».

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в Договоре,

2.1.2. организовать питание воспитанников учреждения в соответствии с:

а) приложениями к настоящему договору, являющимися его неотъемлемыми частями:

Приложение № 1 – график организации питания

Приложение № 2 – техническое задание

Приложение № 3 – Акт приема оказанной услуги по организации питания

Приложение № 4 – Акт о качестве оказанной услуги по организации питания

Приложение № 5 – Конкурсное предложение Исполнителя

б) следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1221/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г.

Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А.Монисовым,

Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР,

2.1.3. предоставить воспитанникам МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми 5-и разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору), младшим школьникам-1 разовое питание.

2.1.4. организовать питание в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 1 до 7 лет на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

2.1.5. обеспечить выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» не менее 95%.

2.1.6. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме приготовления блюд из полуфабрикатной продукции,

2.1.7. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующему законодательству и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

2.1.8. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания,

2.1.9. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

2.1.10. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, в т.ч. его текущий ремонт,

2.1.11. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и т.д.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р и ТУ согласно перечня,

2.1.12. осуществлять входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика 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,

2.1.13. обеспечить контроль в процессе обработки продуктов, в процессе приготовления пищи и качества готовой продукции,

2.1.14. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

2.1.15. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

2.1.16. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение по счетчикам, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков, установленных Исполнителем, отопление по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом,

2.1.17. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги,

2.1.18. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,

2.1.19. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

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

ежедневные меню-раскладки,
ежемесячные накопительные ведомости,
ведомость контроля за рационом питания детей,
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 пищи,
журнал учета мероприятий по контролю,
журнал кварцевания помещений пищеблока,
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,
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

2.1.21. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,
книги отзывов и предложений,

2.1.22. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3) и акт о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4),

2.1.23. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,

2.1.24. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. предоставить Исполнителю на период действия Договора в пользование нежилые помещения пищеблоков по адресам: Пермский край, Пермь г, Космонавта Беляева ул, дом № 43/1 укомплектованное производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания воспитанников образовательного учреждения» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», «Положением об аренде муниципального имущества», утвержденным решением Пермской городской Думы от 22.05.2002 № 61, «Положением об аренде муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями отрасли «Образование» города Перми», утвержденным приказом департамента образования администрации города Перми от 17.02.2009 № 221, без проведения аукционных процедур, в соответствии с подпунктом 3.2 пункта 3 статьи 17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции»,

2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания воспитанников из числа своих сотрудников,

2.2.3. организовать питание воспитанников в группах МАОУ "Гимназия 1" г. Перми,

2.2.4. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.5. осуществлять учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания,

2.2.6. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 20 рабочих дней с момента подписания акта приема оказанной услуги по организации питания,

2.2.7. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию,

2.2.8. сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания МАОУ "Гимназия 1" г. Перми не позднее, чем за 1 день.

2.2.9. Вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждениях Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников и ежемесячным предоставлением акта приема оказанной услуги по организации питания (Приложение 3). Представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра заявку о количестве питающихся на следующий день. Заявка корректировке не подлежит.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: 3 года с момента заключения договора:
с 01.04.2020 по 31.03.2023 г.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет *16330878,96 (Шестнадцать миллионов триста тридцать тысяч восемьсот семьдесят восемь) рублей 96 коп.*

4.2. Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, выполнение работ по оказанию услуги, расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей.

Цена договора может изменяться в ходе его исполнения в связи с изменениями индекса потребительских цен и инфляции, тарифов, уставленных нормативов и регламентов организации питания, изменением муниципального задания MAOY .

4.3. Заказчик производит оплату оказанных услуг ежемесячно в сумме, указанной в акте приема оказанной услуги по организации питания (приложение № 3), являющимся неотъемлемой частью Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 20-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета и (или) счета-фактуры Заказчику.

5. Ответственность сторон.

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств, стороны настоящего Договора несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. За неоказание либо ненадлежащее оказание услуг согласно Договора Исполнитель выплачивает в бюджет города Перми штраф в размере в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждое указанное ниже нарушение:

- при нарушении графика предоставления питания воспитанникам учреждения,
- при выполнении натуральных норм питания воспитанников менее чем на 95% за месяц по каждому продукту питания, по которому допущено данное нарушение,
- при выявлении нарушений специалистами надзорных органов при проведении контрольных мероприятий по вопросам организации питания в учреждении,
- при обнаружении Заказчиком нарушений в ходе контроля организации питания,
- при наличии жалоб со стороны родителей на качество и организацию питания в случае подтверждения указанных фактов.

5.3. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору, указанные в п.5.2., фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 5), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.

5.4. Срок оплаты штрафа Исполнителем – в течение 10 рабочих дней со дня подписания сторонами акта о качестве оказания услуги по организации питания за истекший месяц и выставления счета на оплату штрафа Заказчиком.

5.5. Выплата штрафа не освобождает Заказчика от выполнения лежащих на нем обязательств по настоящему Договору либо устранения нарушений.

5.6. За нарушение сроков оплаты выполненных и принятых услуг по настоящему Договору, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1/300 ставки рефинансирования ЦБ РФ от цены Договора за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения срока исполнения обязательств.

6. Форс-мажор.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это явилось следствием обстоятельств, возникших после заключения Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

6.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение трех рабочих дней со дня возникновения данных обстоятельств в письменном виде уведомить об этом другую сторону и сообщить о виде и возможной продолжительности действия этих обстоятельств. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть документально подтверждены.

6.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор

может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

7. Особые условия

7.1. Оказание услуги осуществляется в соответствии с предложением по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении (Приложение № 5, являющееся неотъемлемой частью договора).

8. Условия действия договора

8.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

8.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.

8.3. Настоящий договор может быть расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):

8.3.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;

8.3.2. при неисполнении раздела 7 в сроки, указанные в данном разделе.

8.4. Сторона, решившая расторгнуть договор, по основаниям, указанным в п. 8.2., направляет в письменном виде уведомление другой стороне о расторжении договора с указанием даты расторжения.

8.5. Договор считается расторгнутым с момента получения уведомления о расторжении, если стороны не договорились об ином.

8.6. При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

9. Заключительные положения

9.1. Ответственность за причинение вреда здоровью и угрозе жизни детей, возникших в результате нарушения требований к организации питания воспитанников во время исполнения Договора, возлагается на Исполнителя.



9.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору

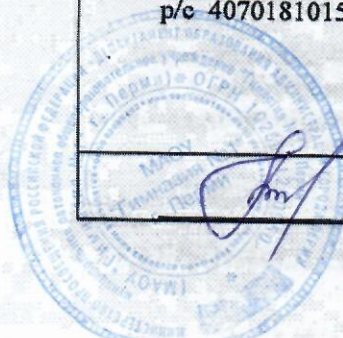
9.3. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

9.4. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.

9.5. Настоящий Договор составлен в 4-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, три – экземпляра - Заказчику.

10. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик:	Исполнитель
МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми 614036 г. Пермь ул. Космонавта Леонова, д.14 ИНН/КПП 5905006199/590501001 ОГРН 1025901220950 ОКВЭД 85.14 ОКТМО 57701000 Департамент финансов администрации города Перми (МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, л/с 08930000155) Отделение Пермь г. Пермь БИК 045773001 р/с 40701810157733000003	ООО «НИКА» 614067 г. Пермь, ул. Хабаровская, д.151 кв.36 ИНН/КПП 5903138337/590301001 ОГРН 1185958020214 ОКВЭД 56.29 ОКТМО 57701000 ОКПО 28993511 ОКОПФ 12300 Банковские реквизиты: Банк: Филиал "Центральный" Банка ВТБ (ПАО) к/с 30101810145250000411 р/с 40702810500490027924 БИК 044525411 e-mail: nica.perm@yandex.ru
 (Казанцева О.Ю.)	 "НИКА" (Теплоухов А.П.)



приложение № 1
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от _____ № _____

График предоставления питания

Группа	2 гр	6 гр	1 гр	3 гр	4 гр	ГКП	2 кл	3 кл	4 кл
завтрак	8.00	8.05	8.10	8.15	8.20	9.00	9.15	9.20	10.15
2-ой завтрак	9.55	9.55	9.55	9.55	9.55				
обед	11.50	11.55	12.00	12.05	12.10				
полдник	14.55	14.55	14.55	14.55	14.55				
ужин	16.10	16.10	16.15	16.20	16.20	16.00			

Заказчик

МП /Казанцева О.Ю./



Исполнитель

/Теплоухов А.П./



Техническое задание
на услугу по организации питания МАОУ «Гимназия №1» г. Перми

1. Объем услуги по организации питания определяется:

1.1. средним количеством воспитанников в день, подлежащих обеспечению питанием в возрасте:

от 3 до 7 лет (12-ти часовая услуга дошкольного образования, присмотра и ухода за детьми) – 178 человек,

от 1 до 3 лет (4-х часовая услуга дошкольного образования, присмотра и ухода за детьми) – 38 человек;

младшие школьники - 75 человек.

1.2. количеством дней функционирования на период действия Договора для воспитанников в возрасте от 1 до 3 лет - 38 человек (сад) - 747 день; от 3 до 7 лет (сад) - 747 день; младшие школьники – 37 дней.

1.3. стоимостью услуги в день на одного воспитанника:

от 3 до 7 лет (12-ти часовая услуга дошкольного образования, присмотра и ухода за детьми) – 165 рублей 00 копеек;

от 1 до 3 лет (4-х часовая услуга дошкольного образования, присмотра и ухода за детьми) – 62 рубля 00 копеек.

- младшие школьники - 97 рублей

2. Питание воспитанников и учащихся в учреждении организуется в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации А.А. Монисовым,

Методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденными 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

3. Питание воспитанникам МАДОУ «Гимназия № 1» г. Перми предоставлять 5-х разовое по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1), являющемуся неотъемлемой частью технического задания,

4. организовать питание детей в соответствии с примерным меню не менее чем на 10 дней на 2 сезона, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным руководителем МАДОУ «Гимназия № 1» г. Перми,

5. обеспечивать не менее 95% выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

6. организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:

приготовления и реализации блюд

приготовления блюд из полуфабрикатной продукции

7. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

8. обеспечить пищеблок Заказчика на время исполнения Договора необходимым производственным оборудованием (согласно перечня),

9. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

10. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт,

11. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения пищеблока Заказчика в нормативное состояние,

12. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, кондитерские изделия и др.), и соответствующими ГОСТ, ГОСТ Р или ТУ (согласно перечня).

13. собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре,

14. производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика 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,

15. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

16. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения,

17. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом,

18. самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке с поставщиками данной услуги,

19. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,

20. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготавливаемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

21. 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 детей,
 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 пищи,
 журнал учета мероприятий по контролю,
 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,
 медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,

22. обеспечить наличие на пищеблоке:

информации об исполнителе услуги по организации питания,
 книги отзывов и предложений.

Перечень требований к качеству поступающих в учреждение продуктов питания

Наименование продукта	Соответствие
хлеб ржаной	ГОСТ 28807-90; ГОСТ 26983-86; ГОСТ Р 52961-2008
изделия хлебобулочные из пшеничной муки (хлеб пшеничный)	ГОСТ 27842-88; ГОСТ Р52462-2005
изделия хлебобулочные из пшеничной муки (батон нарезной)	ГОСТ Р52462-2005
сушка (горчичная)	ГОСТ 7128-91; ГОСТ 30354-96
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 3034-75; ГОСТ 21149-93
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-74
крупа кукурузная	ГОСТ 6002-69
крупа манная	ГОСТ 7022-97
крупа ячменная (перловая)	ГОСТ 5784-60
крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
крупа ячменная (ячневая)	ГОСТ 5784-60
макаронные изделия в/с	ГОСТ Р 51865-2002
крупа пшено	ГОСТ 572-60
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
мука пшеничная в/с	ГОСТ Р 52189-2003
сахар-песок	ГОСТ 21-94
какао	ГОСТ 108-76
крахмал картофельный	ГОСТ 7699-78
кисель сухой фрукт.-ягодный	ГОСТ 18488-2000
чай чёрный байховый	ГОСТ 1973-90; 1938-90
соль поваренная пищевая йодированная	ГОСТ Р 51574-2000
дрожжи	ГОСТ 28483-90; ГОСТ 171-81
лавровый лист (пакет до 20 гр)	ГОСТ 17594-81
уксус столовый 9% (бут. 0.5 л.)	ГОСТ Р 52101-2003
сода пищевая (уп.500 гр)	ГОСТ 2156-76
молоко сухое цельное	ГОСТ 4495-87
вафли (весовые с кремовой или пралиновой начинкой)	ГОСТ 14031-68
печенье ("Сахарное" весовое)	ГОСТ 24901-89
изделия кондитерские пряничные (пряники)	ГОСТ 15810-96
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ Р 52090-2003;
молоко цельное (жирность 3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ Р 52090-2003;

кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ Р 52093-2003
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ГОСТ Р 51331-99
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ Р 52094-2003
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ Р 52092-2003;
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ Р 52096-2003;
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 37-91
сыр твердый (45%жир.)	ГОСТ 7616-85, 11041-88
Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания категории «А»	ГОСТ Р 54754-2011
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2003
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2003
куры потрошенные бройлер	ГОСТ Р 52702-2006
яйцо 1 категории, шт	ГОСТ Р 52121-2003
рыба мороженая (горбуша с/г)	ГОСТ 1168-86
филе из океанических и морских рыб мороженое (треска)	ГОСТ Р 51494-99
сельдь соленая (400-600+)	ГОСТ 815-2004
картофель	ГОСТ Р 51808-2001
капуста свежая белокочанная	ГОСТ Р 51809-2001; 1724-85
свекла столовая	ГОСТ Р 51811-2001; 1722-85
морковь столовая	ГОСТ Р 51782-2001; ГОСТ 1721-85
лук репчатый	ГОСТ Р 51783-2001; ГОСТ 1723-86
чеснок	ГОСТ 27569-87; 7977-87
капуста квашеная	ГОСТ 3858-73
апельсины	ГОСТ 4427-82
бананы	ГОСТ Р 51603-2000
лимоны	ГОСТ 4429-82
яблоки для хранения в контролируемой атмосфере (имп.)	ГОСТ Р 50528-93
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88
фрукты семечковые сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 28502-90; 28501-90
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 28501-90
огурцы консервированные (стеклобанка 3л)	ГОСТ 20144-74
зеленый горошек консервированный (до 0,72 кг)	ГОСТ 15842-90
повидло фруктово-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 6229-88; ГОСТ Р 51934-2002
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1 литр)	ГОСТ 1129-93; ГОСТ Р 52465-2005
молоко сгущенное (до 400гр.)	ГОСТ 2903-78
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ 3343-89



А. П. Теплоухов

Приложение № 3
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от _____ № _____

Акт
приема оказанной услуги по организации питания
за период с _____.20__ по _____.20__
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми

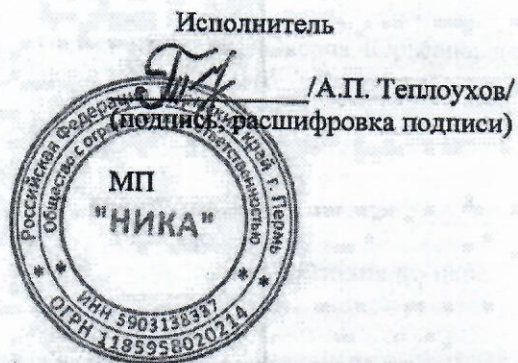
Директор МАОУ «Гимназия №1» г. Перми Казанцева Оксана Юрьевна, действующий на основании Устава, и _____, действующего на основании _____, составили настоящий акт о том, что за период с _____.20__ по _____.20__ _____ (наименование организации-исполнителя) услуги по организации питания) предоставил:

ГКП-(количество детодней) _____ единиц питания по цене _____ на сумму _____,

12-часовые группы (количество детодней) _____ единиц питания по цене _____ на сумму _____.

Младшие школьники -(количество детодней) _____ единиц питания по цене _____ на сумму _____.

Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____.



Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с _____.20 по _____.20
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми

Директор МАОУ «Гимназия №1» г. Перми Казанцева Оксана Юрьевна, действующий на основании Устава, и _____, и _____, действующего на основании _____, составили настоящий акт о том, что за период с _____.20 по _____.20 со стороны _____ (наименование организации-исполнителя услуги организации питания)

допущены / не допущены нарушения обязательств по муниципальному Договору:

1. нарушен график предоставления питания: _____,
(даты)

2. натуральные нормы выполнены менее чем на 95% и не более чем 105 % по следующим продуктам _____ питания:

3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____.

4. в результате осуществления контроля организации питания за период с _____.20 по _____.20 Заказчиком выявлены нарушения: _____.

5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАОУ «_____» г. Перми: _____).

Штраф в размере _____ рублей, начисленный в соответствии с п.5.2. Договора от № _____, Исполнителю перечислить в доход бюджета города Перми по следующим реквизитам _____.

Приложения:

Копия накопительной ведомости за период с _____.20 по _____.20.

Копия акта Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от _____

Жалоба от родителя _____

Заказчик

/О.Ю. Казанцева/
(подпись, расшифровка подписи)
МП _____
г. Перми

Исполнитель

/А.П. Теплоухов/
(подпись, расшифровка подписи)
"НИКА"
ИНН 5903138397
ОГРН 1185958020214

Приложение №5
к Договору
на оказание услуги
по организации питания
от _____ № _____

Предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания
в дошкольном образовательном учреждении.

- | |
|--|
| 1. Организация поточности (кухонного оборудования) |
| 2. Приобретение пароконвектомата* |
| 3. Проведение косметического ремонта в помещениях пищеблока (по адресу: г. Пермь, ул. Космонавта Беляева,43/1) |

Заказчик


/О.Ю. Казанцева/
(подпись, расшифровка подписи)

МП
г. Пермь



Исполнитель


(А.П. Теплоухов/
(подпись, расшифровка подписи)

МП

"НИКА"

