Договор № 04
на оказание услуги по организации питания

г. Пермь «08»января 2017 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Компас» г. Перми, в лице заведующего Петерс Ирины Николаевны , действующего на основании Устава., именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Яксун Вероника Валерьевна**, действующий на основании свидетельства о регистрации в качестве индивидуального предпринимателя ЕГРИП 304590623600294 именуемый 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 закупочной комиссии от 29.12.2016г. № 3 заключили настоящий Договор нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания воспитанников МАДОУ «Компас» г. Перми, а Заказчик обязуется принять у Исполнителя и оплатить услугу по организации питания воспитанников МАДОУ «Компас» 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)» № 1100/904-99-115, 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 МАДОУ «Компас» г. Перми 4–х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (Приложение № 1 к договору),
2.1.4. организовать питание в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 3 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 МАДОУ «Компас»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. Оборудование, установленное на пищеблоке Заказчика в соответствии с заявкой Исполнителя, переходит в собственность Заказчика с момента установки.
2.1.9. 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,
2.1.10. 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,
2.1.11. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,
2.1.12. 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,
2.1.13. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) и иные коммунальные услуги по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом,
2.1.14. возмещать расходы за услуги дезинсекции и дератизации на пищеблоке,
2.1.15. самостоятельно организовать вывоз пищевых отходов с территории Заказчика,
2.1.16. 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,
2.1.17. 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 лабороторно-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 (по требованию, в течении трех дней),
медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения,
2.1.18. обеспечить наличие на пищеблоке:
информации об исполнителе услуги по организации питания,
книги отзывов и предложений,
2.1.19. 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),
2.1.20. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Договору,
2.1.21. не привлекать к исполнению Договора третьих лиц.

2.2. Заказчик обязан:
2.2.1. предоставить Исполнителю на период действия Договора в пользование нежилые помещения пищеблока по адресу: г. Пермь, ул. Постаногова 4, ул. Красногвардейская 42 укомплектованные производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанного помещения с целевым назначением.«Оказание услуги по организации питания воспитанников образовательного учреждения» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции», «Положением об аренде муниципального имущества», утвержденным решением Пермской городской Думы от 22.05.2002 № 61, «Положением об аренде муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями отрасли «Образование» города Перми», утвержденным приказом департамента образования администрации города Перми от 17.02.2009 № 100, без проведения аукционных процедур, в соответствии с подпунктом 3.2 пункта 3 статьи 17.1 Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции»,
2.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания воспитанников из числа своих сотрудников,
2.2.3. подавать ежедневно до 11:00 заявку о количестве питающихся на с
2.2.3. организовать питание воспитанников в группах МАДОУ «Компас» 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 10 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 МАДОУ «Детский сад «Компас» г. Перми не позднее, чем за 1 день.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2017г. по 31.12.2019 г.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам конкурса и составляет 42 368 755,66 (Сорок два миллиона триста шестьдесят восемь тысяч семьсот пятьдесят пять рублей 66 копеек).
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.
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 10-ти рабочих дней со дня подписания сторонами акта оказания услуг и выставления счета, счета-фактуры Заказчику. Заказчик вправе не осуществлять выборку услуги в полном объеме.

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. Факты нарушения Исполнителем обязательств по Договору фиксируются в акте о качестве оказанной услуги по организации питания (приложение № 4), являющимся неотъемлемой частью Договора, который составляется ежемесячно.
5.3. 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 дошкольном образовательном учреждении (Приложение № 5, являющееся неотъемлемой частью договора).

8. Условия расторжения договора

8.1. Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон или в одностороннем порядке в соответствии с гражданским законодательством.
8.2. Настоящий договор может быть расторгнут в одностороннем порядке Заказчиком (п.1 ст. 782 ГК РФ):
8.2.1. при систематическом нарушении Исполнителем в течение 3 и более месяцев обязательств настоящего Договора, указанных в п.2.1;
8.2.2. при неисполнении раздела 7 в сроки, указанные в данном разделе.
8.3.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.
8.4.Договор считается расторгнутым с момента получения уведомления о расторжении, если стороны не договорились об ином.
8.5.При расторжении договора Заказчик производит оплату фактически выполненных Исполнителем и принятых Заказчиком работ.

9. Заключительные положения

10.1. 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.
10.2. Договор вступает в силу с момента подписания и действует до момента выполнения сторонами своих обязательств по настоящему Договору
10.3. 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.
10.4. В части, не предусмотренной настоящим Договором, стороны руководствуются нормами действующего законодательства РФ.
10.5. Настоящий Договор составлен в 4-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один экземпляр – Исполнителю, три – экземпляра - Заказчику.

10. Реквизиты и подписи сторон

Заказчик
МАДОУ «Компас» г.Перми
614014, г.Пермь, ул.Постаногова,4
ИНН 5906045176 КПП590601001
ОГРН 1025901370065
Департамент финансов администрации
города Перми (МАДОУ «Компас» г.Перми,
л/с 09930000676) в Отделение Пермь г.Пермь
БИК 045773001
Р/сч 40701810157733000003

Заведующий _____ Петерс И.Н.
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель
ИП Яксун Вероника Валерьевна
614107, г. Пермь, ул. Хрустальная,
д.5, кв. 22
Паспорт 5710 № 724785, выдан 07.07.2011 г.
ИНН 590608698372
ГРНИП 404590623600368
р/с 40802810849500111476
к/с 30101810900000000603
БИК 045773603
Западно -Уральский банк
ОАО "Сбербанк России"

_____ /Яксун В.В.
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение № 1
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от 08.01.2017г.№ 01

График предоставления питания воспитанникам МАДОУ «Компас»г. Перми

По адресу: г. Пермь, ул. Постаногова, 4

	ясли (1,5-3г.)	Младшая гр. (3-4г.)	Средняя гр. (4-5л.)	Старшая гр. (5-6л.)	Подготовительная гр.(6-7л.)
Завтрак	8-00	8-10	8-15	8-20	8-25
Обед	11-30	11-50	12-00	12-10	12-20
Полдник	15-00	15-05	15-10	15-15	15-20
Ужин	17-00	17-05	17-10	17-15	17-20

По адресу: г. Пермь, ул. Красногвардейская, 42

	ясли (1,5-3г.)	Младшая гр. (3-4г.)	Средняя гр. (4-5л.)	Старшая гр. (5-6л.)	Подготовительная гр.(6-7л.)
Завтрак	8-00	8-10	8-15	8-20	8-25
Обед	11-30	11-50	12-00	12-10	12-20
Полдник	15-00	15-05	15-10	15-15	15-20
Ужин	17-00	17-05	17-10	17-15	17-20

Заказчик

_____ Петерс И.Н.
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель

_____ /Яксун В.В.
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение № 2
к договору
на оказание услуги
по организации питания
от 08.01.2017г.№ 01

Техническое задание
на услугу по организации питания в МАДОУ «Компас» г. Перми

1. Объем услуги по организации питания определяется:
2. Количество детей по муниципальному заданию:

- 4 часа в день – 45 человек;
- ясли – 28 человек;
- детский сад – 601 человек;
- Коэффициент посещаемости – 0,6;
- Количество дней посещения – 446;
- Стоимость одного детодня (4 часа) – 51,03 руб.;
- Стоимость одного детодня (ясли) – 128,45 руб.,
- Стоимость одного детодня (сад) – 148,26 руб.

3. Питание воспитанников в учреждении организовать в соответствии со 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)» № 1100/904-99-115, 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.

4. Предоставить воспитанникам МАДОУ «Компас» г. Перми 4–х разовое питание по утвержденному Заказчиком графику (приложение № 1), являющемуся неотъемлемой частью технического задания,

5. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 3 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 МАДОУ «Компас» г. Перми,

6. 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%,
7. Организовать работу пищеблока Заказчика в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:
- приготовления блюд из полуфабрикатной продукции
8. 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,
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, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку,
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).
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
кофейный напиток, злаковый (суррогатный)	ТУ 9198-001-50386039-99; ТУ 9198-005-13510518-09
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; ТУ 9222-150-00419785-04
молоко цельное (жирность.3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ Р 52090-2003; ТУ 9222-150-00419785-04
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ Р 52093-2003
йогурт молочный (питьевой, п/эт.уп. 0,5 л.)	ТУ 9222-217-00419785-00; ГОСТ Р 51331-99
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ Р 52094-2003
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ Р 52092-2003; ТУ 9222-355-00419785-04
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ Р 52096-2003; ТУ 9222-180-00419785-04; ТУ 9222-382-00419785-05
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
печень (говяжья)	ТУ 9212-460-00419779-2002
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2003
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2003
куры потрошеные бройлер	ГОСТ Р 52702-2006
филе куриное	ТУ 9214-241-23476484-2006
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 (85-600+)	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 85гр.)	ГОСТ 2903-78
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ 3343-89
соки фруктовые без сахара (тетрапак до 2 л)	ТУ 9163-027-18008485-2003; ТУ 9163-014-00336929-04

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 Возмещать расходы на проведение работ по дезинсекции и дератизации на пищеблоке .
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 приготовляемых 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 производственного оборудования пищеблока, находящегося на балансе МАДОУ «Компас»:

Перечень оборудования , пищеблока по адресу: г.Пермь, ул.Постаногова,4

№ п/п	Наименование	Дата принятия к учету	Инвентарный номер	Количество
1	Водонагреватель ТЕРМЕКС ЭВН IR 80 V	21.12.2012	710518	1
2	КАРТОФ-КА МОК-300	01.10.2008	710226	1
3	Ларь морозильный "Свияга-155/1	01.10.2007	01380044	1
4	МАШИНА УКМ-0,6 (овощерезка+мясорубка)	25.03.2007	01380033	1
5	ПЛИТА ЭЛ.4-Х КОНФ.	21.12.2007	01380036	1
6	ПЛИТА ЭЛ.4-Х КОНФ.	21.12.2007	01380037	1
7	Шкаф холодильный ШХ-0,7 700л	01.10.2007	01380045	1

8	Шкаф холодильный ШХ-0,7	04.03.2009	01380052	1
9	Холодильник "Саратов-258"	01.01.2006	01380040	1
10	Шкаф холодильный"Свияга-445"	04.03.2009	01380051	1
11	Весы механические РН6Ц-13У	01.01.2011	710481	1
12	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	07.09.2009	710614	1
13	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	07.09.2009	710615	1
14	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	07.09.2009	710616	1
15	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	07.09.2009	710129	1
16	Стеллаж, полки нерж.	01.01.2011	00000000414	1
17	Стол 600*600*860	01.01.2011	00000000430	1
18	Стеллаж, полки нерж.	01.01.2011	710492	1
19	Стол 600*600*860	01.01.2011	710495	1
20	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2-Х СЕКЦИОН	01.10.2008	710328	1
21	КУХОННЫЙ СТЕЛЛАЖ	06.08.2009	710138	1
22	ВАННА 2-СЕКЦ.	22.06.2009	710617	1
23	ВАННА 2-СЕКЦ.	22.06.2009	710032	1
24	ВАННА 3-СЕКЦ	22.06.2009	710033	1
25	Электромясорубка Moulinex ME452839	13.02.2015	41013400002	1
26	Фильтр " Родник-Люкс"	28.11.2011	710517	1
27	Облучатель ОРБн-2*15-01 КАМА	31.01.2012	710558	1

Перечень оборудования , пищеблока по адресу: г.Пермь, ул.Красногвардейская,42

№ п/п	Наименование	Дата принятия к учету	Инвентарный номер	Кол-во
1	Машина для нарезки хлеба 1050х560х585 мм	19.01.2016	41012400023	1
2	Овощерезка 600х300х650 мм	19.01.2016	41012400025	1
3	Овощерезка 600х300х650 мм	19.01.2016	41012400026	1
4	Овощерезка 600х300х650 мм	19.01.2016	41012400027	1
5	Машина кухонная универсальная	19.01.2016	41012400028	1
6	Мясорубка 560х520х420	19.01.2016	41012400029	1
7	Ларь морозильный 1400х680х830 мм	19.01.2016	41012400030	1
8	Водонагреватель емкостной V=80 л	19.01.2016	41012400031	1
9	Водонагреватель емкостной V=80 л	19.01.2016	41012400032	1
10	Водонагреватель емкостной V=80 л	19.01.2016	41012400033	1
11	Водонагреватель емкостной V=80 л	19.01.2016	41012400034	1
12	Водонагреватель емкостной V=80 л	19.01.2016	41012400035	1
13	Водоумягчитель 12 л	19.01.2016	41012400046	1
14	Весы напольные электронные до 300 кг.	19.01.2016	41012400047	1
15	Весы порционные с ж.к.диспл.	19.01.2016	41012400048	1
16	Весы порционные с ж.к.диспл.	19.01.2016	41012400049	1
17	Весы порционные с ж.к.диспл.	19.01.2016	41012400050	1
18	Весы порционные с ж.к.диспл.	19.01.2016	41012400051	1
19	Весы порционные с ж.к.диспл.	19.01.2016	41012400052	1
20	Моноблок	19.01.2016	41012400054	1
21	Картофелечистка 650х450х1000 м	19.01.2016	41012400024	1
22	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600040	1

23	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600041	1
24	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600042	1
25	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600043	1
26	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600044	1
27	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600045	1
28	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600046	1
29	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600047	1
30	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600048	1
31	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600049	1
32	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600050	1
33	Стол производственный 940х600х860 мм	19.01.2016	41012600051	1
34	Стол производственный 1200х600х860	19.01.2016	41012600054	1
35	Стол производственный 1200х600х860	19.01.2016	41012600055	1
36	Стол производственный 1200х600х860	19.01.2016	41012600056	1
37	Электроплита 4-х конфор.с духовкой 1050х895х860	19.01.2016	41012800013	1
38	Электроплита 4-х конфор.с духовкой 1050х895х860	19.01.2016	41012800014	1
39	Котел пищеварочный 960х635х1135	19.01.2016	41012800015	1
40	Пароконвектомат 840х800х1055	19.01.2016	41012800016	1
41	Камера среднетемп. с моноблоком	19.01.2016	41012800017	1
42	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	19.01.2016	41012800018	1
43	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	19.01.2016	41012800019	1
44	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	19.01.2016	41012800020	1
45	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	19.01.2016	41012800021	1
46	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	19.01.2016	41012800022	1
47	Стол холодильный 1500х600х860 мм	19.01.2016	41012800024	1
48	Ванна моечная 1160х630х870 мм	19.01.2016	41012800025	1
49	Ванна моечная 1160х630х870 мм	19.01.2016	41012800026	1
50	Ванна моечная 1160х630х870 мм	19.01.2016	41012800027	1
51	Ванна моечная 1160х630х870 мм	19.01.2016	41012800028	1
52	Ванна моечная 1160х630х870 мм	19.01.2016	41012800029	1
53	Ванна моечная 530х530х870 мм	19.01.2016	41012800030	1
54	Ванна моечная 530х530х870 мм	19.01.2016	41012800031	1
55	Стеллаж 910х510х1830	19.01.2016	41012800032	1
56	Стеллаж 910х510х1831	19.01.2016	41012800033	1
57	Стеллаж 910х510х1832	19.01.2016	41012800034	1
58	Стеллаж 910х510х1833	19.01.2016	41012800035	1
59	Стеллаж 910х510х1834	19.01.2016	41012800036	1
60	Стеллаж 910х510х1835	19.01.2016	41012800037	1
61	Стеллаж 910х510х1836	19.01.2016	41012800038	1
62	Стеллаж 910х510х1837	19.01.2016	41012800039	1
63	Машина тестомесильная МТМ-65	08.02.2016	41013400151	1
64	Мезгоуловитель для МОК	19.01.2016	41013400153	1
65	Тепловая завеса	19.01.2016	41013400128	1
66	Подтоварник ПДТ9/6 полимер	08.02.2016	41013600755	1
67	Подтоварник ПДТ9/6 полимер	08.02.2016	41013600756	1

68	Шкаф для хлеба 800х600х1800 мм	19.01.2016	41013600777	1
69	Подставка под пароконвектомат	19.01.2016	41013600778	1
70	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600779	1
71	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600780	1
72	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600781	1
73	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600782	1
74	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600783	1
75	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600784	1
76	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600785	1
77	Полка для разделочных досок	19.01.2016	41013600786	1
78	Подставка под картофелечистку ПК	19.01.2016	41013600787	1
79	Шкаф метал для одежды Практик 4-х секц, 2 места	19.01.2016	41013600380	1
80	Шкаф метал хозяйств Практик 2 отделения, разборный	19.01.2016	41013600366	1
81	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600561	1
82	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600570	1
83	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600569	1
84	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600568	1
85	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600566	1
86	Жалюзи горизонтальные	19.01.2016	41013600564	1
87	Подтоварник 1200х600х300 мм	19.01.2016	41013600775	1
88	Подтоварник 1200х600х300 мм	19.01.2016	41013600776	1

Приложение № 3
к Договору
на оказание услуги
по организации питания
от 08.01.2017г.№ 01

Акт
приема оказанной услуги по организации питания
за период с ___.___.20___ по ___.___.20___
в МАДОУ «Компас» г.Перми

Заведующий МАДОУ «Компас» г. Перми _____, 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:
_____ единиц питания по цене _____ на сумму _____(ясли), (количество детодней)_____ единиц питания по цене _____ на сумму _____(сад).
(количество детодней) Сумма оплаты оказанных услуг составляет _____.

Заказчик

_____/ _____
(подпись, расшифровка подписи)

МП

Исполнитель

_____/_____
(подпись, расшифровка подписи)

МП

Приложение № 4
к Договору
на оказание услуги
по организации питания
от 08.01.2017г.№ 01

Акт
о качестве оказанной услуги по организации питания
за период с ___.___.20___ по ___.___.20___
в МАДОУ «Компас» г. Перми

Заведующий МАДОУ «Компас» г. Перми_____, действующий на основании Устава, и_____, действующего на основании _____, составили настоящий акт о том, чтоза 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% по следующим продуктам питания: _____.
3. в акте Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от_____ зафиксированы нарушения по вопросам организации питания: _____ .
4. в результате осуществления контроля организации питания за период с ___.___ 20___ по ___.___.20___ Заказчиком выявлены нарушения: _____.
5. подтвердились жалобы со стороны родителей на качество и организацию питания МАДОУ «Компас» 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

_____/_____
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Исполнитель

_____/_____
(подпись, расшифровка подписи)
МП

Приложение № 5
к конкурсной документации

Предложение о качестве работы и иные предложения об условиях исполнения договора, в том числе предложение о цене договора

Индивидуальный Предприниматель Яксун В.В.

(наименование участника открытого конкурса)

предлагает оказать услугу на условиях, указанных в извещении о проведении открытого конкурса и конкурсной документации, на организацию питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад «Компас» г.Перми в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к конкурсной документации) и обязуется заключить прилагаемый к конкурсной документации договор на условиях, указанных в настоящей заявке на участие в конкурсе и в конкурсной документации:

Условия исполнения договора, являющиеся критерием оценки заявок на участие в конкурсе	Предложения участника открытого конкурса
Цена договора	42 368 755 рубля 66 копеек

Сведения о квалификации участника

Наименование критерия «квалификация участника конкурса»	**Количество представленных документов**
1 подкритерий: количество в штате организации специалистов, имеющих специальное образование в сфере общественного питания	25
2 подкритерий: количество в штате организации сотрудников, имеющих четвертый и выше профессиональный разряд в сфере общественного питания и прошедших курсы повышения квалификации в сфере организации детского и/или школьного питания за последние 3 года	19

Сведения о качестве услуги:

Предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении (в произвольной форме)	**Актуальность**	**Реализуемость**	**Прогнозируемый эффект**
Использование не повторяющихся примерных 10ти дневных меню соответствующих нормам РПН, сезонности.	Возможность разнообразить ассортимент предоставляемых блюд не нарушая норм РПН и технического задания.	В наличии 10 разработанных Меню.	Утвержденное меню удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и

			энергии для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов с учетом сезонности.
Приобретение и установка дополнительных производственных столов.	Согласно СанПина (требование Роспотребнадзора)	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания	Качественное предоставление услуги.
Приобретение и установка дополнительных подтоварников.	Согласно СанПина (требование Роспотребнадзора)	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания	Качественное предоставление услуги.
Приобретение и установка дополнительных ванн.	Согласно СанПина (требование Роспотребнадзора)	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания	Качественное предоставление услуги.
Приобретение и установка пароконвектомата.	Необходимость усовершенствования оборудования.	В 2017 году.	Повышение качества, сроков и безопасности при процессе приготовления пищи.
Установка видеонаблюдения в помещении пищеблока.	Контроль качества предоставляемой услуги.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Значительно повышенный контроль производства ведущий к совершенству качества предоставляемой услуги.
Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами.	Согласно требованиям Роспотребнадзора	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Благодаря данным приборам, многократно увеличивается безопасность в использовании качественных продуктов.
Приобретение	Согласно	С момента начала	Наличие при

водонагревателя с разводкой по всей системе.	рекомендациям Роспотребнадзора.	предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	любых обстоятельствах горячей воды.
Обеспечение пищеблока современной нержавеющей кухонной посудой и инвентарем.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Долгосрочность служения данной посуды. Благодаря нержавеющему металлу не происходит окисление, которое весьма негативно влияет на здоровье детей.
В складском помещении для хранения сухих сыпучих продуктов установить Гигрометр психометрический.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Усиленный контроль за климатом в складских помещениях.
Проведение С-витаминизации детей. И другие варианты посезонной профилактики простудных заболеваний (например лук, чеснок и др).	Согласно требованиям Роспотребнадзора	С момента начала предоставления услуги по организации питания.(Заключен договор с заводом поставщиком концентрированного (в форме таблетки) Витамина С сертифицированного и согласованного с Роспотребнадзором	Сокращение сезонной заболеваемости простудными заболеваниями среди детей.
Обеспечение сотрудников пищеблока современной, фирменной спецодеждой.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Культура производства.
Проведение косметического ремонта в складских помещениях пищеблока.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента подписания договора.	Предоставление качественной услуги.
Организация питания для сотрудников детского сада по себестоимости блюд.	Удовлетворение спроса работников.	В течении всего срока исполнения договора.	Вкусно, быстро, недорого.

Ежегодное обновление программы производственного контроля организации питания.	Производственная необходимость.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги.
Организовать информационный стенд о здоровом питании в детском саду.	Необходимая информация для родителей.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Эффективная обратная связь с родителями детей.
Участие в мероприятиях детского сада (организация банкетов, выпускных, выездов) и др.	Для удовлетворения спроса.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Удобно, быстро, недорого, качественно.
Обеспечение пищеблока отдельным холодильником для суточных проб.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Для соблюдения требования Роспотребнадзора .
Технолог предприятия.	Контроль качества предоставляемой услуги.	В течении всего срока исполнения договора.	Значительно повышенный контроль производства ведущий к совершенству качества предоставляемой услуги.
Инженер предприятия.	Для обеспечения качественной работы пищеблока.	В течении всего срока исполнения договора.	Бесперебойная работа оборудования.
Полный контроль и обслуживание всего электрооборудования пищеблока.	Для обеспечения качественной работы пищеблока.	В течении всего срока исполнения договора.	Бесперебойная работа оборудования.
В компании имеется свой кондитерский цех.	Для удовлетворения спроса.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Удобно, быстро, недорого, качественно, увеличение ассортимента.
В компании работает специализированный мясной цех.	Для удовлетворения спроса. Работа на охлажденном мясе.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по	Качественная мясная продукция, снижение

		организации питания.	стоимости.
Регулярное проведение косметического ремонта в помещении пищеблока.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	В течении всего срока исполнения договора.	Предоставление качественной услуги.
Страхование помещений пищеблока.	На случай гибели и повреждения имущества.	С момента начала предоставления услуги по организации питания за счет средств арендатора.	Сохранность муниципального имущества.
Заключение договора по вывозу пищеотходов.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги.
Своевременное прохождение медицинского осмотра работников пищеблока.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги
Своевременное прохождение гигиенического обучения работников пищеблока.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги
Своевременное проведение лабораторно-инструментальных исследований и проб готовых блюд на пищеблоке.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги
Заключены долгосрочные договоры с поставщиками продуктов питания.	Согласно рекомендациям Роспотребнадзора.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги
Повышение квалификации сотрудников предприятия.	Согласно рекомендациям Департамента образования.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги.
Еженедельное проведение	Согласно программе производственного	С момента начала предоставления	Предоставление качественной

генеральной уборки в помещении пищеблока.	контроля.	услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	услуги.
Юридическое сопровождение.	Регулярные изменения в условиях предоставления услуги.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Постоянный контроль изменений в законодательстве касаемых школьного питания.
Наличие сайта.	Для обратной связи с общественностью и получателями услуги.	С момента начала предоставления услуги (подписания договора аренды) по организации питания.	Предоставление качественной услуги.

Качество выполняемых работ будет полностью соответствовать требованиям конкурсной документации.

Индивидуальный предприниматель _____ В.В.Яксун

Должность подпись Ф.И.О.