

Договор № 1/413
на оказание услуги по организации питания

г. Пермь

«9» 01 2020 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад «Компас» г.Перми, в лице заведующего Петерс Ирина Николаевна, 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 конкурсной комиссии от 25.12.2019 № 2 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 5-и 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 1 года до 3 лет и от 3 лет 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,
- 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, соли 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 поставщиками данной услуги или возмещать расходы,
- 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, 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 медосмотров 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 нежилое помещение пищеблока по адресу: г. Пермь, ул. Постановова 4, Красногвардейская 42, укомплектованные производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами Договора аренды указанных помещений 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. организовать питание воспитанников в группах МАДОУ "Детский сад «Компас» г.Перми

2.2.4. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по Договору,

2.2.5. 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 на корректировку не подлежит.

2.2.6. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 15 (пятнадцати) банковских 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 момента заключения договора, но не ранее «09» января 2020 года по «31» декабря 2021 г.

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена Договора сформирована по результатам открытого конкурса и составляет **49 379 657,60 (Сорок девять миллионов триста семьдесят девять тысяч шестьсот пятьдесят семь рублей 60 копеек) рублей**, из расчета стоимости одного детодня :

Дети с 12-часовым пребыванием от 1 до 3 лет – 137,00

Дети с 12-часовым пребыванием от 3 до 7 лет – 161,00

Дети с 4-часовым пребыванием от 3 до 7 лет – 61,00

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 ДОУ.

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.

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 ключевой ставки 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

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

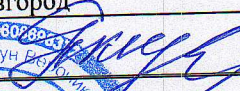
Заказчик:	Исполнитель
МАДОУ «Компас» г.Перми 614014, г.Пермь, ул. Постановова,4 ИНН 5906045176 КПП 590601001 ОГРН 1025901370065 Департамент финансов администрации города Перми (МАДОУ «Компас» г.Перми, л/с 09930000677) в отделении Пермь г.Пермь БИК 045773001 Р/сч 40701810157733000003	ИП Яксун Вероника Валерьевна 614107, г.Пермь, ул.Хрустальная, д.5, кв.22 Паспорт 5717 № 547515, выдан 09.03.2017 ИНН 590608698372 ОГРИП 304590623600294 Р/с 40802810849500111476 к/с 301018109000000000603 БИК 042202603 Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк г.Нижний Новгород
Заведующий:  И.Н. Петерс	 В.В. Яксун

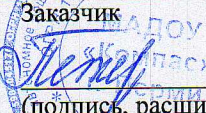
График предоставления питания воспитанникам
МАДОУ «Компас» г.Перми:

График предоставления питания воспитанникам
МАДОУ «Компас» г.Перми (1 корпус – Постаногова,4)

	Первая младшая группа № 7	ГКБ № 8	Вторая младшая группа № 1	Вторая младшая группа № 12	Средняя группа № 3	Средняя группа № 5	Старшая группа № 2	Старшая группа № 4	Старшая группа № 6	Подг. группа № 9	Подг. группа № 10	Подг. группа № 11
Завтрак	8.00	8.00	8.05	8.05	8.15	8.15	8.20	8.20	8.20	8.30	8.30	8.30
2-й завтрак	9.50	9.50	9.55	9.55	10.00	10.00	10.05	10.05	10.05	10.20	10.20	10.20
Обед	11.30		11.50	11.50	12.00	12.00	12.05	12.05	12.05	12.10	12.10	12.10
Полдник	15.00		15.00	15.00	15.00	15.00	15.05	15.05	15.05	15.10	15.10	15.10
Ужин	16.45	16.45	16.50	16.50	16.55	16.55	17.00	17.00	17.00	17.05	17.05	17.05

График предоставления питания воспитанникам
МАДОУ «Компас» г.Перми (2 корпус – Красногвардейская,42)

	младшая группа № 13	младшая группа № 18	средняя группа № 17	средняя группа № 19	средняя группа № 20	старшая группа № 14	старшая группа № 21	подг. группа № 15	подг. группа № 16
Завтрак	8.00	8.00	8.00	8.10	8.10	8.10	8.20	8.10	8.20
2-й завтрак	10.00	10.00	10.00	10.10	10.10	10.10	10.20	10.10	10.20
Обед	11.50	11.50	11.50	12.00	12.00	12.00	12.10	12.00	12.10
Полдник	14.50	14.50	14.50	14.55	14.55	14.55	15.00	14.55	15.00
Ужин	16.45	16.45	16.45	16.55	16.55	16.55	17.05	16.55	17.05

Заказчик

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

Исполнитель

(подпись, расшифровка подписи)
МП
5

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

1. Объем услуги по организации питания определяется:
 - 1.1 Количество детей по муниципальному заданию: с 12-часовым пребыванием от 1 до 3 лет - 3 чел. Коэффициент посещаемости - 0,7. Количество дней посещения - 604
 - 1.2 Количество детей по муниципальному заданию: с 12-часовым пребыванием от 3 до 7 лет - 673 чел. Коэффициент посещаемости - 0,7. Количество дней посещения - 604. Питание воспитанников в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
 - 1.3. Количество детей по муниципальному заданию: с 4-часовым пребыванием от 3 до 7 лет - 53 чел. Коэффициент посещаемости - 0,7. Количество дней посещения - 604
 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 КСП 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)» № 1100/904-99-11 утвержденного 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-утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.
4. Предоставить воспитанникам МАДОУ «Детский сад «Компас» г. Перми 4-5-разовое питание по утвержденной Заказчиком графику (приложение № 1 являющемуся неотъемлемой частью технического задания,
5. Организовать питание детей в соответствии с примерным 10-дневным меню на возраст от 1 до 3 лет и 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 «Детский сад «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% и не более 105%,
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, согласованных действующим приказом и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации установленном порядке,
9. Обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной 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 2077-84
изделия хлебобулочные из пшеничной муки(хлеб пшеничный)	ГОСТ 27842-88
изделия хлебобулочные из пшеничной муки(батон нарезной)	ГОСТ 27844-88
сушка (горчиная)	ГОСТ 32124-2013
крупа овсяная (геркулес)	ГОСТ 3034-75
горох шлифованный	ГОСТ 6201-68
крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
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 31743-2012
крупа пшено	ГОСТ 572-2016
крупа рисовая в/с	ГОСТ 6292-93
мука пшеничная в/с	ГОСТ Р 52189-2003
сахар-песок	ГОСТ 33222-2015
какао	ГОСТ 108-2014
крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
кисель сухой фрукт.-ягодный	ГОСТ 18488-2000
чай чёрный байховый	ГОСТ 32573-2013
соль поваренная пищевая йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
дрожжи	ГОСТ Р 54845-2011, ГОСТ Р 54731-2011
молоко сухое цельное	ГОСТ 33629-2015
вафли (весовые с кремовой или пралиновой начинкой)	ГОСТ 14031-2014
печенье ("Сахарное" весовое)	ГОСТ 24901-2014
изделия кондитерские пряничные (пряники)	ГОСТ 15810-2014
молоко цельное (жирность 2,5%, п/эт.уп. 1л.)	ГОСТ 31450-2013
молоко цельное (жирность 3,2% %, п/эт.уп. 1л)	ГОСТ 31450-2013
кефир (2,5 % жирности п/эт. уп. 1 л.)	ГОСТ 31454-2012
ряженка (п/эт. уп. 0.5л.)	ГОСТ 31455-2012
сметана (15% жир., весовая)	ГОСТ 31452-2012
творог (весовой жир.5%)	ГОСТ Р 31453-2013
масло сливочное (жирность 72,5%)	ГОСТ 32261-2013
сыр твердый (45%жир.)	ГОСТ 32260-2013
полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания категории «А»	ГОСТ Р 54754-2011, ГОСТ Р 31797-2012, ГОСТ Р 31798-2012, ГОСТ Р 54704-2011
изделия колбасные вареные (колбаса вареная, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011, ГОСТ 31498-2012
изделия колбасные вареные (сосиски, в/с)	ГОСТ Р 52196-2011, ГОСТ 31498-2012
куры потрошенные бройлер	ГОСТ 31962-2013
Яйцо 1 категории, шт	ГОСТ Р ГОСТ 31654-2012
рыба мороженная (горбуша с/г)	ГОСТ 32366-2013
филе из океанических и морских рыб мороженое (треска)	ГОСТ 3948-2016
сельдь соленая (85-600+)	ГОСТ 815-2004
картофель	ГОСТ 7176-2017
капуста свежая белокочанная	ГОСТ 51809-2001
свекла столовая	ГОСТ 32285-2013
морковь столовая	ГОСТ 32284-2013
лук репчатый	ГОСТ 1723-2015
чеснок	ГОСТ Р 55909-2013
капуста квашеная	ГОСТ Р 53972-2010
апельсины	ГОСТ 51074-2003

бананы	ГОСТ 51603-2000
лимоны	ГОСТ 4429-82
яблоки для хранения в контролируемой атмосфере (имп.)	ГОСТ 34314-2017
виноград сушеный (изюм б/к)	ГОСТ 6882-88
фрукты семечковые сушеные (компотная смесь)	ГОСТ 32896-2014
фрукты косточковые сушеные (курага)	ГОСТ 32896-2014
огурцы консервированные (стеклобанка 3л)	ГОСТ 31713-2012
зеленый горошек консервированный (до 0,72 кг)	ГОСТ Р 54050-2010
повидло фруктовое-ягодное (до 1 кг)	ГОСТ 32099-2013
масло подсолнечное рафинированное (бут. до 1 литр)	ГОСТ 1129-2013
молоко сгущенное (до 850гр.)	ГОСТ Р 53436-2009
продукты томатные консервированные (томатная паста) (до 1 кг)	ГОСТ Р 54648-2011

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 или возмещать расходы.

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. Постановова,4

№ п/п	Наименование	Год выпуска	Дата принятия к учету	Инвентарный номер	Кол-во
1	Водонагреватель ТЕРМЕКС ЭВН IR 80 V	2011	21.12.2012	710518	1
2	КАРТОФ-КА МОК-300	2007	01.10.2008	710226	1
3	Ларь морозильный "Свияга-155/1	2007	01.10.2007	01380044	1
4	МАШИНА УКМ-0,6(овощерезка+мясорубка)	2007	25.03.2007	01380033	1
5	ПЛИТА ЭЛ.4-Х КОНФ.	2007	21.12.2007	01380036	1
6	ПЛИТА ЭЛ.4-Х КОНФ.	2007	21.12.2007	01380037	1
7	Шкаф холодильный ШХ-0,7 700л	2007	01.10.2007	01380045	1
8	Шкаф холодильный ШХ-0,7	2008	04.03.2009	01380052	1
9	Холодильник "Саратов-258"	2005	01.01.2006	01380040	1
10	Шкаф холодильный"Свияга-445"	2009	04.03.2009	01380051	1
11	Облучатель ОРБн-2*15-01 КАМА	2011	31.01.2012	710558	1
12	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	2009	07.09.2009	710614	1
13	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	2009	07.09.2009	710615	1
14	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	2009	07.09.2009	710616	1
15	СТОЛ ПРОИЗВОДСТ	2009	07.09.2009	710129	1
16	Стеллаж, полки нерж.	2010	01.01.2011	00000000414	1
17	Стол 600*600*860	2010	01.01.2011	00000000430	1
18	Стеллаж, полки нерж.	2010	01.01.2011	710492	1
19	Стол 600*600*860	2010	01.01.2011	710495	1
20	ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ 2-Х СЕКЦИОН	2002	01.10.2008	710328	1
21	КУХОННЫЙ СТЕЛЛАЖ	2009	06.08.2009	710138	1
22	ВАННА 2-СЕКЦ.	2009	22.06.2009	710617	1
23	ВАННА 2-СЕКЦ.	2009	22.06.2009	710032	1
24	ВАННА 3-СЕКЦ	2009	22.06.2009	710033	1
25	Электромясорубка Moulinex ME452839	2014	13.02.2015	41013400002	1
26	Фильтр " Родник-Люкс"	2011	28.11.2011	710517	1
27	Котел нерж.57л	2011	01.01.2011	710482	1
28	Котел нерж.57л	2011	01.01.2011	710483	1

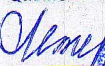
Перечень оборудования, пищеблока по адресу: г. Пермь, ул. Красногвардейская,42

№ п/п	Наименование	Год выпуска	Дата принятия к учету	Инвентарный номер	Кол-во
1	Машина для нарезки хлеба 1050х560х585 мм	2015	19.01.2016	41012400023	1
2	Овощерезка 600х300х650 мм	2015	19.01.2016	41012400025	1
3	Овощерезка 600х300х650 мм	2015	19.01.2016	41012400026	1
4	Овощерезка 600х300х650 мм	2015	19.01.2016	41012400027	1
5	Машина кухонная универсальная	2015	19.01.2016	41012400028	1
6	Мясорубка 560х520х420	2015	19.01.2016	41012400029	1
7	Водонагреватель емкостной V=80 л	2015	19.01.2016	41012400031	1
8	Водонагреватель емкостной V=80 л	2015	19.01.2016	41012400032	1

9	Водонагреватель емкостной V=80 л	2015	19.01.2016	41012400033	1
10	Водонагреватель емкостной V=80 л	2015	19.01.2016	41012400034	1
11	Водонагреватель емкостной V=80 л	2015	19.01.2016	41012400035	1
12	Водоумягчитель 12 л	2015	19.01.2016	41012400046	1
13	Весы напольные электронные до 300 кг.	2015	19.01.2016	41012400047	1
14	Весы порционные с ж.к.диспл.	2015	19.01.2016	41012400048	1
15	Весы порционные с ж.к.диспл.	2015	19.01.2016	41012400049	1
16	Весы порционные с ж.к.диспл.	2015	19.01.2016	41012400050	1
17	Весы порционные с ж.к.диспл.	2015	19.01.2016	41012400051	1
18	Весы порционные с ж.к.диспл.	2015	19.01.2016	41012400052	1
19	Моноблок	2015	19.01.2016	41012400054	1
20	Картофелечистка 650х450х1000 мм	2015	19.01.2016	41012400024	1
21	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600040	1
22	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600041	1
23	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600042	1
24	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600043	1
25	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600044	1
26	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600045	1
27	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600046	1
28	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600047	1
29	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600048	1
30	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600049	1
31	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600050	1
32	Стол производственный 940х600х860 мм	2015	19.01.2016	41012600051	1
33	Стол производственный 1200х600х860	2015	19.01.2016	41012600054	1
34	Стол производственный 1200х600х860	2015	19.01.2016	41012600055	1
35	Стол производственный 1200х600х860	2015	19.01.2016	41012600056	1
36	Электроплита 4-х конфор.с духовкой 1050х895х860	2015	19.01.2016	41012800013	1
37	Электроплита 4-х конфор.с духовкой 1050х895х860	2015	19.01.2016	41012800014	1
38	Котел пищеварочный 960х635х1135	2015	19.01.2016	41012800015	1
39	Пароконвектомат 840х800х1055	2015	19.01.2016	41012800016	1
40	Камера среднетемп. с моноблоком	2015	19.01.2016	41012800017	1
41	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	2015	19.01.2016	41012800018	1
42	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	2015	19.01.2016	41012800019	1
43	Шкаф холодильный среднетемп. 697х857х2028	2015	19.01.2016	41012800020	1
44	Шкаф холодильный среднетемп.	2015	19.01.2016	41012800021	1

	697x857x2028				
45	Шкаф холодильный среднетемп. 697x857x2028	2015	19.01.2016	41012800022	1
46	Стол холодильный 1500x600x860 мм	2015	19.01.2016	41012800024	1
47	Ванна моечная 1160x630x870 мм	2015	19.01.2016	41012800025	1
48	Ванна моечная 1160x630x870 мм	2015	19.01.2016	41012800026	1
49	Ванна моечная 1160x630x870 мм	2015	19.01.2016	41012800027	1
50	Ванна моечная 1160x630x870 мм	2015	19.01.2016	41012800028	1
51	Ванна моечная 1160x630x870 мм	2015	19.01.2016	41012800029	1
52	Ванна моечная 530x530x870 мм	2015	19.01.2016	41012800030	1
53	Ванна моечная 530x530x870 мм	2015	19.01.2016	41012800031	1
54	Стеллаж 910x510x1830	2015	19.01.2016	41012800032	1
55	Стеллаж 910x510x1831	2015	19.01.2016	41012800033	1
56	Стеллаж 910x510x1832	2015	19.01.2016	41012800034	1
57	Стеллаж 910x510x1833	2015	19.01.2016	41012800035	1
58	Стеллаж 910x510x1834	2015	19.01.2016	41012800036	1
59	Стеллаж 910x510x1835	2015	19.01.2016	41012800037	1
60	Стеллаж 910x510x1836	2015	19.01.2016	41012800038	1
61	Стеллаж 910x510x1837	2015	19.01.2016	41012800039	1
62	Машина тестомесильная МТМ-65	2005	08.02.2016	41013400151	1
63	Мезгоуловитель для МОК	2015	19.01.2016	41013400153	1
64	Тепловая завеса	2015	19.01.2016	41013400128	1
65	Подтоварник ПДТ9/6 полимер	2015	08.02.2016	41013600755	1
66	Подтоварник ПДТ9/6 полимер	2015	08.02.2016	41013600756	1
67	Шкаф для хлеба 800x600x1800 мм	2015	19.01.2016	41013600777	1
68	Подставка под пароконвектомат	2015	19.01.2016	41013600778	1
69	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600779	1
70	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600780	1
71	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600781	1
72	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600782	1
73	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600783	1
74	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600784	1
75	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600785	1
76	Полка для разделочных досок	2015	19.01.2016	41013600786	1
77	Подставка под картофелечистку ПК	2015	19.01.2016	41013600787	1
78	Шкаф метал для одежды Практик 4-х секц, 2 места	2015	19.01.2016	41013600380	1
79	Шкаф метал хозяйств Практик 2 отделения, разборный	2015	19.01.2016	41013600366	1
80	Жалюзи горизонтальные	2015	19.01.2016	41013600569	1
81	Жалюзи горизонтальные	2015	19.01.2016	41013600568	1
82	Жалюзи горизонтальные	2015	19.01.2016	41013600566	1
83	Жалюзи горизонтальные	2015	19.01.2016	41013600564	1
84	Подтоварник 1200x600x300 мм	2015	19.01.2016	41013600775	1
85	Подтоварник 1200x600x300 мм	2015	19.01.2016	41013600776	1

Заказчик


(подпись, расшифровка подписи)
МП



Исполнитель


(подпись, расшифровка подписи)
МП



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

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

Заказчик

(подпись, расшифровка подписи)

МП

Исполнитель

(подпись, расшифровка подписи)

МП

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

Заведующий МАДОУ «Компас» г.Перми, Петерс Ирина Николаевна, действующий на основании Устава,
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 МАДОУ «_____» 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

п/п	Предложения по улучшению работы пищеблока	Срок исполнения	Значимость
1.	Приобретение на пищеблок Постановова 4 Тестомес 2. Шкаф металлический для инвентаря 3. Тележка "Шпилька" для готовой продукции 4. Холодильник для суточных проб 5. Овощерезка 6. Установка ванны для вторичной обработки овощей 7. Замена ванны в овощном цехе	До 01 сентября 2020 года	20
2.	Косметический ремонт пищеблока Постановова 4	До 01 сентября 2020 года	50
3.	УСТАНОВКА ФИЛЬТРОВ НА ВОДУ С РЕГУЛЯРНОЙ ЗАМЕНОЙ КАРТРИДЖЕЙ пищеблок на Постановова 4	До 01 сентября 2020 года	10
4.	Приобретение на пищеблок Красногвардейская, 42 1. Подставка под мясорубку. 2. Установка фильтров на воду с регулярной заменой картриджей	До 01 сентября 2019 года	20
5.	ИТОГО		100

