

ДОГОВОР №35
на оказание услуг по организации питания

(Идентификационный код закупки № 233615603687561550100100280000000244)

«14» 12 2013 г.

г. Шахты

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г.Шахты Ростовской области «Детский сад №70» (МБДОУ №70 г.Шахты), именуемое в дальнейшем – Заказчик, в лице заведующего Гостевой Надежды Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Бизнес Консалтинг», именуемое в дальнейшем - Исполнитель, в лице директора Кортоножко Елены Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации питания (далее - услуги), в объеме и по ценам, указанным в Приложении №1 к договору, а Заказчик обязуется создать все необходимые условия для питания и оплатить оказанные услуги.

1.2. Исполнитель обязан организовать питание, путем предоставления готовых блюд, на основании согласованного Заказчиком Примерного 2-х недельного меню (далее Меню), разработанного Исполнителем с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, в соответствии с техническим заданием (Приложение №2 к договору).

1.3. Услуги оказываются в соответствии с графиком питания (Приложение №3 к договору).

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ.

2.1. Цена договора составляет **386 912,70 рублей (триста восемьдесят шесть тысяч девятьсот двенадцать рублей 70 копеек)**, НДС не облагается. Финансирование осуществляется за счет средств субсидии местного бюджета, выделенной на финансовое обеспечение муниципально-го задания, в сумме 255 988,60 (двести пятьдесят пять тысяч девятьсот восемьдесят восемь рублей 60 копеек) рублей в пределах запланированных на эти цели бюджетных ассигнований на 2023 год и за счет средств от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности в сумме 130 924,10 (сто тридцать тысяч девятьсот двадцать четыре рубля 10 копеек) рублей в пределах запланированных на эти цели внебюджетных ассигнований на 2023 год.

2.2. Цена договора включает в себя стоимость продуктов питания и их доставки, тары, упаковки, оплату труда работников, осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, обеспечение моющими и дезинфекционными средствами, необходимой посудой и инвентарем, проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений, в которых осуществляется приготовление питания, в соответствии с требованиями к проведению таких мероприятий, возмещения коммунальных расходов, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также иных расходов, связанных с исполнением договора.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случаев, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и договором.

2.4. Условия оплаты - безналичный расчет. Аванс не предусмотрен. Оплата производится ежемесячно, за фактически оказанные услуги, путем перечисления соответствующей суммы на счет Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки услуг, в соответствии с разделом 6 договора.

2.5. Заказчик удерживает сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

2.6. Днем исполнения обязательств по оплате является день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.7. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.8. В случае уменьшения ранее утвержденных в установленном порядке Заказчику бюджетных ассигнований, Стороны согласовывают новые условия, в том числе цены и (или) сроки исполнения договора и (или) объем услуг (в соответствии с п.5 ст.78.1 БК РФ).

3.КАЧЕСТВО ИСПОЛНЕНИЯ УСЛУГ.

3.1. Услуги должны оказываться в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства, с требованиями государственных стандартов Российской Федерации, Технических регламентов Таможенного союза и технического задания (Приложение №2 к договору).

3.2. Ежедневно Исполнителем предоставляются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: ежедневное меню для организации питания - 1 экземпляр, акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий по форме согласно Приложению №4 к настоящему договору - 1 экземпляр.

4.ИСПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ.

4.1.Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему договору в полном объеме: **с 18.12.2023г по 29.12.2023 года включительно**, в рабочие дни в соответствии с режимом работы учреждения, с учетом объема услуг, указанного в Приложениях №1 к настоящему договору.

4.2.**Срок действия договора: с момента заключения договора до полного исполнения обязательств сторонами.**

5.ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН.

5.1. Обязанности Исполнителя:

5.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (Приложение № 3) и в установленные сроки, указанные в п.4.1 настоящего договора.

5.1.2. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при оказании услуг по организации питания.

5.1.3. Обеспечить надлежащее санитарное состояние помещений, в которых осуществляется оказание услуг, и надлежащее санитарное и техническое состояние оборудования, используемое Исполнителем для оказания услуг по организации питания.

5.1.4. Направить на согласование Заказчику Меню в течение одного дня с момента подписания настоящего договора, в дальнейшем (в случае дополнительной потребности) не позднее 10-ти рабочих дней до предполагаемой даты питания.

5.1.5. Доработать Меню в случае получения письма от Заказчика, составленного в соответствии с п. 5.3.1. договора, и направить доработанное Меню на согласование Заказчику в течение 5-ти рабочих дней после получения такого письма. При этом срок предполагаемой даты питания по вновь разработанному меню может быть продлен.

Меню считается согласованным с момента его подписания обеими сторонами. В случае дополнительной потребности в разработке нового Меню, до момента его согласования Исполнитель обязан оказывать услуги по крайне согласованному меню.

5.1.6. Представлять Заказчику акты о реализации готовых блюд и кулинарных изделий, отпускаемых по настоящему договору, ежедневно.

5.1.7. Заключить договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом на срок оказания услуг по организации питания. Оказание Исполнителем услуг, предусмотренных п.1.1. договора не допускается в отсутствие выполнения Исполнителем обязательства, предусмотренное настоящим пунктом.

5.1.8. Возмещать стоимость потребленных коммунальных услуг в размере, порядке и сроки, определенные договором безвозмездного пользования имуществом, указанным в п.5.1.7. договора.

5.1.9. Применять пищевые продукты и продовольственное сырье при оказании услуг при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность должна сохраняться Исполнителем услуги в течение 10 дней после окончания использования продукции.

5.1.10. Обеспечить выполнение требований к персоналу Исполнителя:

- наличие у работников спецодежды и личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;

-наличие внутренней документации, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции)

5.1.11. Обеспечить в случае плановой или внеплановой проверки беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также представителей Заказчика на пищеблок(и), в целях осуществления контроля за соблюдением условий предоставления услуги по организации питания, а также соблюдения прав воспитанников как потребителей.

5.1.12. Исполнитель должен иметь возможность осуществить процесс приготовления блюд и кулинарных изделий на территории пищеблока, принадлежащего ему на праве собственности или других законных основаниях, в случае отключения электроэнергии, водоснабжения и других технических неисправностей на территории Заказчика. Помещение пищеблока Исполнителя должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

В случае приготовления блюд и/или кулинарных изделий на территории пищеблока Исполнителя, Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику удостоверение качества готовой продукции с указанием времени приготовления блюд (на каждое блюдо завоза), маркированные бирки на каждый термос с указанием наименования блюд, даты и времени его приготовления, времени заполнения термоса.

5.1.13. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет осуществлять доставку приготовленных блюд и/или кулинарных изделий до места приема пищи в случае их приготовления на территории пищеблока Исполнителя или в случае наличия нескольких адресов приема пищи у Заказчика.

5.1.14. Исполнять иные обязанности, установленные для Исполнителя договором, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

5.2. Права Исполнителя:

5.2.1. Получить оплату за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2.2. Направить в письменном виде обоснованный отказ от доработки Меню, в случае несогласия с обоснованностью отказа от согласования Меню Заказчиком.

5.2.3. Осуществлять иные права, предоставленные Исполнителю в соответствии с договором, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

5.3. Обязанности Заказчика:

5.3.1. Согласовать в течение 5-ти рабочих дней после даты получения, но не позднее дня, предшествующему началу питания, разработанное Исполнителем Меню. В случае несогласия с разработанным Исполнителем меню в течение 5-ти рабочих дней после даты получения направить Исполнителю письмо с обоснованием причин отказа в согласовании Меню.

5.3.2. Обеспечить систематический контроль за соблюдением согласованного Меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

5.3.3. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 5-ти рабочих дней после направления акта сверки.

5.3.4. За 3 (три) дня до дня оказания услуги подавать Исполнителю заявку на количество питающихся по форме приложения №5 к договору.

Ежедневно (при необходимости) уточнять количество воспитанников, питающихся в учреждении в день оказания услуги до 9-00 часов. Уменьшение или увеличение количества воспитанников не влечет за собой изменения объема блюд (порций), согласно согласованному Меню.

5.3.5. В случае отключения электричества, водоснабжения и других коммуникаций, препятствующих исполнению обязательств на территории Заказчика, незамедлительно информировать Исполнителя по телефону 8-989-503-66-38 и электронной почте dogovornyyotdel@mail.ru.

5.3.6. Принять от Исполнителя оказанные услуги в срок, в соответствии с условиями договора и оплатить их.

5.3.7. Для проверки представленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ.

5.3.8. Предоставить Исполнителю для оказания услуг организации питания все необходимые условия, в том числе помещения пищеблока(ов) и оборудование по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

5.3.9. Осуществлять иные обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим договором.

5.4. Права Заказчика:

5.4.1. Осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг по организации питания.

5.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

5.4.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги.

5.4.4. Осуществлять иные права, предоставленные Заказчику в соответствии с договором, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

6. ТРЕБОВАНИЯ И ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ.

6.1. Ежедневно, одновременно с партией поставленного питания, Исполнителем предоставляются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: ежедневное меню для организации питания – 1 экземпляр, акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий по форме согласно Приложению №4 к настоящему договору – 1 экземпляр.

6.2. Заказчик контролирует результат оказания услуг незамедлительно, в соответствии с графиком питания (Приложение №3 к договору). В случае соответствия предоставленного питания Меню, технического задания (Приложения №2) и Спецификации (Приложение №1), Заказчик подписывает предоставленные Исполнителем одновременно с партией питания, сопроводительные документы, указанные в п.6.1. настоящего договора. В случае выявления несоответствия, Заказчик требует от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных нарушений.

6.3. Ежемесячно, по факту оказания услуг, Сторонами на основании подписанных Заказчиком документов, указанных в п.6.1. договора, осуществляется приемка услуг в следующем порядке:

6.3.1. Исполнитель не позднее третьего числа каждого месяца, формирует и направляет Заказчику акт сдачи-приемки услуг.

6.3.2. В срок, не позднее 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днем поступления акта сдачи-приемки услуг Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает акт сдачи-приемки услуг;

б) направляет мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки услуг с указанием причин такого отказа.

6.3.3. В случае получения в соответствии с пунктом 6.3.2. настоящего договора мотивированного отказа от подписания акта сдачи-приемки услуг Исполнитель вправе устранить причины,

указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику акт сдачи-приемки услуг в порядке, предусмотренном настоящим разделом договора.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

7.1. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом договорные обязательства, несет ответственность в соответствии со ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ и постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042:

7.1.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены договора.

7.1.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в 1000 рублей.

7.1.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора (отдельного этапа исполнения договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в 1000 рублей.

7.1.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.1.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.1.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.2. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом договорные обязательства, обязана возместить убытки, возникшие по ее вине в полном объеме.

7.3. Уплата пени и штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения предусмотренных данным договором обязательств или устранения нарушений.

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

8. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ.

8.1. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор) стороны руководствуются в своих действиях действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, гололед и гололедица, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие

применения международных санкций и другие обстоятельства, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить. Не являются обстоятельством непреодолимой силы действия третьих лиц, не выполняющих какие-либо обязательства перед стороной, если данное обстоятельство (действие, бездействие третьих лиц) влияет на исполнение обязательств одной Стороны перед другой.

8.3. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

8.4. В случае, когда обязательства действия непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения договора.

8.5. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют непрерывно на протяжении 3-х месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий договор может быть расторгнут сторонами путём направления уведомления другой стороне.

8.6. Сторона, которая не исполняет своего обязательства в связи с наступлением обстоятельств непреодолимой силы, должна дать извещение другой стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ.

9.1. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут решаться путём переговоров между сторонами.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путём переговоров они решаются в претензионном порядке. Срок ответа на претензию - 7 (семь) календарных дней. Споры, не разрешенные в претензионном порядке, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ростовской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Во всем, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА.

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

10.2. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ.

10.3. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в следующих случаях:

10.4.1. В случае неоднократного нарушения Исполнителем сроков оказания услуг (времени исполнения услуги) (более 2-х раз), в соответствии с графиком питания (Приложение №3), более чем на 10 (десять) минут.

10.4.2. В случае нарушения Исполнителем сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуг.

10.4.3. В случае несоблюдения Исполнителем качества оказываемых услуг и непредоставления Исполнителем документов, подтверждающих качество товара, происхождение товара, а также иных документов на товар, используемый при оказании услуг.

10.4.4. В случае невыполнения Исполнителем предписаний, указаний, требований и поручений Заказчика, относящихся к исполнению обязательств по договору;

10.4.5. В случае невыполнения Исполнителем существенных условий настоящего договора.

10.4.6. Невыполнения обязательства, предусмотренного пунктом 5.1.7 договора.

10.4.7. Невыполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п.5.1.8. договора.

10.4.8. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг будут подтверждены нарушения условия договора, послужившие основанием для одностороннего отказа

Заказчика от исполнения договора.

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

11.6. Расторжение настоящего договора в одностороннем порядке осуществляется в соответствии с требованиями и в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ.

11.7. При расторжении договора виновная сторона возмещает другой стороне убытки, возникшие у нее в связи с расторжением договора.

12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА.

12.1. Стороны договора обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в статье 13.3 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

12.2. При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.

12.3. При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с пунктом 1 статьи 1 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ДОГОВОРА.

1. Приложение №1 «Спецификация».
2. Приложение №2 «Техническое задание»
2. Приложение №3 «График питания».
3. Приложение №4 «Акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий» (форма).
4. Приложение №5 «Заявка на услуги по организации питания» (форма).

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

Заказчик:

МБДОУ №70 г.Шахты
346535, Ростовская область., г.Шахты
проезд 3-й квартал дом 7-а
ИНН 6155036875 / КПП 615501001
ОКТМО 60740000
ОКПО 55511124
ОГРН 1026102780483
Банковские реквизиты: Департамент
Администрации г.Шахты (МБДОУ №70 г.Шахты,
л/с 20907У31860)
ЕКС 40102810845370000050
ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ
Банка России/УФК по Ростовской области
г. Ростов-на-Дону
Номер счета получателя средств
03234643607400005800
БИК 016015403
тел. (8636) 28-29-62

Заведующий МБДОУ №70 г.Шахты

/ Н.Н. Гостева /

Исполнитель:

Юридический адрес: 359410, РЕСПУБЛИКА
КАЛМЫКИЯ, РАЙОН САРПИНСКИЙ, КАЛ-
МЫКИЯ, СЕЛО САДОВОЕ, УЛИЦА КАЛИ-
НИНА, ДОМ 68, КОМНАТА 13
Фактический адрес: 400038, г. Волгоград, ул.
Мостостроителей, д.6
ИНН 3459068785
КПП 081701001
Р.сч. 40702810626010006688
Банк ФИЛИАЛ «РОСТОВСКИЙ» АО «АЛЬФА
-БАНК» г.Ростов-на-Дону
БИК 046015207
Кор.сч 30101810500000000207
Свидетельство ОГРН 1163443062705
ОКПО 18401380000
ОКВЭД 51392 ОКФС 16 ОКОПФ 12300

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»

/Кортоножко Е.Ю./



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Ед. измерения	Количество	Стоимость одного дня питания на одного ребенка, руб.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации питания детей (1-3 лет) 10 часовое пребывание	дето-день	430	161,94	69 634,20
2	Услуги по организации питания детей (3-7 лет) 10 часовое пребывание	дето-день	1650	192,29	317 278,50
ИТОГО:				X	386 912,70

ЗАКАЗЧИК

МБДОУ №70 г.Шахты

Заведующий

Гостева Н.Н. / Н.Н. Гостева /



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Бизнес Консалтинг»

Директор

Кортоножко Е.Ю. /Кортоножко Е.Ю./



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

МБДОУ №70 г.Шахты

Место оказания услуг (место приготовления пищи): помещение пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: **1 корпус – проезд 3-й квартал, дом 7-а**

Место (адрес) приема пищи: 1 корпус – проезд 3-й квартал, дом 7-а

№ п/ п	Количество детей		Количество дней питания	Количество детодней
1	дети раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) 10 ч. пребывания	13	10	130
2	детей дошкольного возраста (с 3-х лет до 8 лет) 10 ч. пребывания	45	10	450
ИТОГО:		58	10	580

Место оказания услуг (место приготовления пищи): помещение пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: **2 корпус – проезд 1-й квартал, дом 20**

Место (адрес) приема пищи: 2 корпус – проезд 1-й квартал, дом 20

№ п/ п	Количество детей		Количество дней питания	Количество детодней
1	дети дошкольного возраста (с 3-х лет до 8 лет) 10 ч. пребывания	38	10	380
ИТОГО:		38	10	380

Место оказания услуг (место приготовления пищи): помещение пищеблока Заказчика, расположенное по адресу: **3 корпус – ул. Победная, 100-а**

Место (адрес) приема пищи: 3 корпус – ул. Победная, 100-а

№ п/ п	Количество детей		Количество дней питания	Количество детодней
1	дети раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) 10 ч. пребывания	30	10	300
2	дети дошкольного возраста (с 3-х лет до 8 лет) 10 ч. пребывания	82	10	820
ИТОГО:		112	10	1120

Приготовление блюд производится непосредственно в день их передачи Заказчику.

Исполнитель обеспечивает организацию питания детей в специально установленное графиком питания время, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы и режимом работы Заказчика.

Организация питания должна соответствовать установленным нормам действующего законодательства.

Оказание услуг включает в себя: закупку, доставку, хранение Исполнителем продуктов питания; приготовление блюд в соответствии с Примерным 2-х недельным меню, разработанным Исполнителем, выдачу приготовленной продукции из пищеблока, уборку, мытье помещений пищеблока, оборудования, посуды, инвентаря используемого при приготовлении пищи.

Работники Исполнителя, осуществляющие Услуги по организации питания воспитанников образовательного учреждения должны иметь соответствующую квалификацию, спецодежду и личные медицинские книжки установленного образца (с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках), знать основы детской диетологии и правила организации питания в дошкольных организациях.

Исполнитель должен оказывать Услуги по организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения на основании Примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Методических рекомендаций МР 2.4.5.0131-18 "Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.) и согласованного с руководителем образовательного учреждения.

Исполнитель производит приготовление блюд и кулинарных изделий из своих продуктов и сырья на базе пищеблока Заказчика в соответствии с Технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания, действующих на момент согласования Меню.

Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или смежные два дня не допускается.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при составлении меню Исполнитель учитывает национальные и территориальные особенности питания и состояние здоровья детей, а также соответствие рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях.

С учетом сезонности овощей и фруктов Исполнитель разрабатывает и применяет при организации питания детей Примерное 2-х недельное меню для летне-осеннего периода времени и Примерное 2-х недельное меню для зимне-весеннего периода времени.

Изменение в меню согласовывается в письменном виде в течение 5-ти рабочих дней после даты его получения, но не позднее дня, предшествующему началу питания, с руководителем Заказчика. В исключительных случаях предусматривается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов. Исполнитель подтверждает замену продуктов необходимыми пояснениями и расчетами.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %:

Таблица 1

Для детей с дневным пребыванием 10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
завтрак (20%)	завтрак (20%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
обед (35%)	обед (35%)
полдник (15%)	полдник (15%)
	ужин (25 %)

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых среднесуточных наборов продуктов для организации питания детей (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации питания.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков, обеспечить в обязательном порядке проведение С-витаминизации третьих блюд обеденного рациона, под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Ежедневно третьи блюда обеденного рациона должны сопро-

вождаться документами, в которых подтверждается факт С-витаминизации с указанием нормы витамина С на одного человека и фактической закладки витамина С на весь объем блюда.

Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику:

-Ежедневное меню, соответствующее дню недели Примерного 2-х недельного меню, в печатной форме с указанием наименования блюд и объёма порции для детей разного возраста, необходимое для вывешивания в каждой групповой ячейке в целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка;

-Акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий.

Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей.

Исполнитель производит передачу блюд и кулинарных изделий представителю(ям) Заказчика в помещении Заказчика, в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, бракеражной комиссией, а другая – для отбора суточной пробы.

Непосредственно после приготовления пищи Исполнитель производит отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции) и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°С). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 документации:

- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».

Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика. В состав комиссии включается представитель заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в «журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, сведения об автотранспорте въезжающем на территорию Заказчика, а именно ФИО, контактный телефон. Ответственные лица не допускают в помещение пищеблока и в помещение образовательного учреждения (Заказчика) посторонних лиц.

Исполнитель обеспечивает и соблюдает:

- требования противопожарной безопасности;
- соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика;
- содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии;
- производит ежедневную уборку помещений пищеблока после приготовления пищи а также генеральную уборку всех помещений пищеблока и оборудования один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя;
- производит мытье кухонной посуды и инвентаря после каждого приготовления пищи;
- проводит мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению таких мероприятий.

Требования к качеству и безопасности оказания Услуг:

Исполнитель обязан осуществлять Услуги по организации питания воспитанников образовательного учреждения в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии (с учетом всех изменений и дополнений), а именно:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания Услуг общественного питания»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32.

Исполнитель обязан с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Исполнитель обязан гарантировать качество и безопасность сырья, используемого для приготовления блюд, на которое имеются соответствующие документы, а также предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров; сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимых для приемки товара по качеству.

Качество поставляемых пищевых продуктов должно подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия/ декларация соответствия на поставляемый вид продуктов (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- ветеринарные заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством);
- санитарно-эпидемиологические заключения (если требование о предоставлении таких документов установлено действующим законодательством).

На упаковке или маркировочном ярлыке должны быть указаны даты выработки, сроки и условия хранения продукции.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Исполнитель обязан обеспечить недопустимость использования продуктов для приготовления блюд, по которым отсутствуют сопроводительные документы, а также с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться в течение 10 дней после окончания использования продукции.

Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии Заказчиком не принимается.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

В пищевых продуктах не допускается: наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическим требованиям 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32;
- Санитарно-эпидемиологическим требованиям 2.3.2.1078-01 "2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36;

Доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна соответствовать:

– Санитарно-эпидемиологическим требованиям 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32.

Доставка пищевой продукции осуществляется Исполнителем собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

В случае прекращения действия нормативных актов и ГОСТов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующими на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.

ЗАКАЗЧИК

МБДОУ №70 г.Шахты
Заведующий  / Н.Н. Гостева /


ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Бизнес Консалтинг»
Директор  /Кортоножко Е.Ю./


График питания

Наименование поставки	Время поставки/передачи
Завтрак	С 8 ¹⁵ до 8 ³⁰
Второй завтрак	С 10 ⁰⁰ до 10 ¹⁵
Обед	С 12 ⁰⁰ до 12 ³⁰
Полдник	С 15 ³⁰ до 15 ⁴⁵

ЗАКАЗЧИК

МБДОУ №70 г.Шахты
Заведующий Гостева Н.Н. / Н.Н. Гостева /



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Бизнес Консалтинг»
Директор Кортоножко Е.Ю. /Кортоножко Е.Ю./



(наименование исполнителя)

АКТ
о реализации готовых блюд и кулинарных изделий
 от « » 20 года в _____
 (наименование заказчика)

Наименование готовых блюд и кулинарных изделий	Масса порции, гр.	
	Возрастная категория воспитанников	
	1-3 года	3-7 лет
	Режим пребывания	
	10 часов	10 часов
Завтрак		
Второй завтрак		
Обед		
Полдник		
Ужин		
Стоимость питания в день, руб.		
Количество воспитанников, чел.		
Итоговая сумма, руб.		

Отпустил: Повар

_____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Принял: Ответственный по питанию

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ



МБДОУ №70 Шахты
 Заведующий _____ / Н.Н. Гостева /

ООО «Бизнес Консалтинг»
 Директор _____ /Кортоножко Е.Ю./



Форма

ЗАЯВКА НА УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
НА _____ 20__ г.

Количество питающихся	
Дети (1-3 лет) 10 часовое пребывание	_____ Чел.
Дети (3-7 лет) 10 часовое пребывание	_____ Чел.
ИТОГО	

ЗАКАЗЧИК

МБДОУ №70 г. Шахты
Заведующий Кортоножка Е.Ю. / Н.Н. Гостева /



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Бизнес Консалтинг»
Директор Кортоножка Е.Ю. /Кортоножка Е.Ю./

