

Договор № 14-22/Д

на оказание услуг по организации питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида»

г. Березовский

«18» июля 2022 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида» (БМАДОУ «Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида»), именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице заведующего Константиновой Алевтины Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания», в лице директора Гавриловой Ольги Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд БМАДОУ «Детский сад № 35 «Теремок» комбинированного вида», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. **Исполнитель** обязуется, по заданию **Заказчика**, организовать и осуществить в соответствии с техническим заданием (приложение №1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), установленными нормами и правилами, организацию питания воспитанников дошкольной образовательной организации, а **Заказчик** обязуется своевременно оплачивать эти услуги.

1.2. **Исполнитель** обязуется оказать эти услуги лично в соответствии с техническим заданием (приложение №1 к договору).

2. Сроки и порядок расчетов по договору

2.1. Сроки оказания услуг с «18» июля 2022 г. по «31» июля 2022 г. Договор считается заключенным с момента подписания его Сторонами.

Сумма по договору устанавливается в соответствии с Приложением № 1 к Техническому заданию и составляет **262 404,00** (Двести шестьдесят две тысячи четыреста четыре) рубля, 00 копеек. Расчеты за оказываемые услуги производятся за счет внебюджетных средств и средств местного бюджета.

2.2. Расчеты за оказываемые услуги производятся в безналичной форме.

2.3. В период оказания услуг по настоящему договору Исполнитель применяет фиксированную величину торговой наценки:
- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - не более предельной наценки в размере 60% к ценам закупок сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – не более предельной наценки в размере 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

Фиксированная величина торговой наценки на готовую продукцию включает в себя расходы Исполнителя, связанные с выполнением Исполнителем своих функций, предусмотренных разделом 3 настоящего договора

2.4. Оплата по договору производится за фактически оказанные Услуги, за счет средств **Заказчика**, в том числе субсидии из бюджета, безналичным путем, платежными поручениями по предъявленным счетам-фактурам, в срок не позднее 30 банковских дней с момента подписания акта оказанных Услуг.

2.5. В случае если у **Заказчика**, заключившего договор на оказание услуг по организации питания или на поставку продуктов питания в процессе исполнения договора возникла потребность в увеличении объема услуг, **Заказчик** вправе увеличить объем услуг и стоимость договора в размере не более 30 (тридцати) процентов от цены договора.

3. Права и обязанности сторон

Заказчик обязуется:

3.1. Предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудование, находящееся на балансе **Заказчика**, на основании заключенного договора безвозмездного пользования помещений пищеблока и оборудования между Исполнителем и **Заказчиком**.

3.2. Бесперебойно предоставлять в пищеблок горячую и холодную воду, отопление, в пределах лимита, силовую электроэнергию, канализацию, обеспечивающую прием и слив стоков в процессе эксплуатации пищеблока.

3.3. Производить капитальный ремонт пищеблока, вентиляционных систем (по мере необходимости при условии финансирования на данные цели).

3.4. Содержать подъездные пути к местам разгрузки продуктов в надлежащем состоянии.

3.5. Осуществлять контроль качества приготовления пищи.

3.6. Разрабатывать совместно с Исполнителем и осуществлять мероприятия по улучшению питания воспитанников, по совершенствованию культуры обслуживания.

3.7. Проводить совместно с Исполнителем разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) по пропаганде здорового питания и культуре питания.

3.8. Осуществлять контроль организации питания воспитанников.

Исполнитель обязуется:

3.9. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.10. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к договору).

Заказчик имеет право:

3.11. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества, расходования воды, электроэнергии, тепла.

3.12. Осуществлять проверку качества оказания услуги питания, в том числе с привлечением специалистов, уполномоченных организаций.

3.13. Осуществлять контроль за формированием предельной величины торговой наценки.

4. Изменение и расторжение договора

4.1. Изменения, вносимые в условия Договора, осуществляются на основании дополнительных соглашений Сторон, совершенных в письменной форме.

4.2. Расторжение Договора допускается исключительно по соглашению Сторон или решению арбитражного суда Свердловской области по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

4.3. В случае полного или частичного неисполнения Сторонами обязательств по настоящему Договору, действие Договора безусловно продлевается до момента полного исполнения Сторонами всех своих обязательств по настоящему Договору.

4.4. При расторжении Договора объем оказанных услуг передается **Заказчику** по акту, **Заказчик** оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных услуг на момент расторжения Договора.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае просрочки исполнения **Заказчиком** обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения **Заказчиком** обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов). Штрафы начисляются за грубое ненадлежащее исполнение **Заказчиком** обязательств, предусмотренных договором,

за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы в размере 2,5% цены Договора.
Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа), если докажет, что просрочка исполнения указанного обстоятельства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.2. В случае просрочки исполнения **Исполнителем** обязательств (в том числе требования по объёму гарантий качества услуг), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
Пеня рассчитывается в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объёму обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле:

где:

Ц-цена договора,

В-стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по договору, определяемая на основании документа о результатах оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения Договора;

С- размер ставки;

Размер ставки определяется по формуле:

$$C=C_{\text{цб}} \times \text{ДП},$$

где:

$C_{\text{цб}}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемой с учетом коэффициента К;

ДП-количество дней просрочки

Коэффициент К определяется по формуле:

$$K = \frac{\text{ДП}}{\text{ДК}} \times 100\%$$

где:

ДП-количество дней просрочки;

ДК-срок исполнения обязательств по контракту (количество дней).

При К, равном 0-50 процентов, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50-100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы в размере 10% цены договора.

5.3. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а также в досудебном (претензионном) порядке. Срок рассмотрения Претензии 10 календарных дней со дня вручения Претензии стороне - получателю Претензии. По истечении 10 календарных дней с даты окончания срока рассмотрения Претензии, сторона, направившая претензию, вправе обратиться в Арбитражный Суд Свердловской области.

5.4. Исполнитель несет ответственность за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье воспитанников и работников образовательной организации при оказании услуг (последствия предоставления услуг) по питанию, за качество реализуемой продукции, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков.

6. Порядок приемки оказанной услуги

6.1. Приемка оказанной услуги производится по фактическому количеству воспитанников, согласно утвержденному меню, на основании акта сдачи-приемки (накладные) оказанных услуг и реестра питающихся, подписанного обеими сторонами (Приложение №2 к Техническому заданию).

7. Дополнительные условия

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует с «18» июля 2022 г. по «31» июля 2022 г., а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

7.2. Во всем ином, что не предусмотрено договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ, постановлениями Правительства Свердловской области, нормативными актами органов местного самоуправления.

7.3. Все изменения, дополнения являются неотъемлемой частью настоящего договора и должны быть совершены в письменном виде, подписаны полномочными представителями и заверены печатями.

7.4. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой стороны.

8. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 35 «Теремок»
Адрес: 623701, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский городской округ, г. Березовский, ул. Гагарина, 13
ИНН/КПП
Банковские реквизиты: Управление финансов Березовского городского округа,
Уральское ТУ БАНКА РОССИИ/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
ЕКС 40102810645370000054 БИК ТОФК 016577551
р/с 03234643657310006200
Тел./факс: 8(34369)46-602
Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 35 «Теремок»

/Константинова А.В./

Исполнитель:

ООО «Азбука питания»
ЮА: 620100 г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д. 23, оф. 801, пом. 7/1
ИНН 6671048749 КПП 668501001
Р/С 40702810112010745202
в Филиале «Корпоративный»
ПАО «Совкомбанк» г. Москва
БИК 044525360
К/С 30101810445250000260
Телефон/факс: 8(343)380019

Директор ООО «Азбука питания»

/Гаврилова О.А./

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания
воспитанников БМАДОУ «Детский сад №35 «Теремок»

1. Наименование оказываемых услуг: организация питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 35 «Теремок» (БМАДОУ «Детский сад №35 «Теремок»).

2. Количество оказываемых услуг: в соответствии с Приложением № 1 к техническому заданию.

Место оказания услуг: 623701, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский городской округ, г. Березовский, ул. Гагарина, 13

3. Сроки (периоды) оказания услуг: с «18» июля 2022 г. по «31» июля 2022 г. (кроме выходных и праздничных дней). Режим пребывания детей в образовательной организации 10,5 часов с организацией кратности приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

4. Источник финансирования: внебюджетные средства и средства местного бюджета.

5. Форма, сроки и порядок оплаты оказываемых услуг: Оплата по договору производится за фактически оказанные Услуги, за счет средств Заказчика, в том числе субсидии из бюджета, безналичным путем, платежными поручениями по предъявленным счетам-фактурам, в срок не позднее 30 банковских дней с момента подписания акта оказанных Услуг.

6. Условия и требования выполнения оказания услуг:

1. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить при оказании Услуг разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (с изменениями от 19 мая 2021 № 80), Технического регламента таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года N 34 и национальными стандартами РФ ГОСТ Р 55889-2013 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007; ГОСТ Р ИСО 22000-2019; ГОСТ Р 51901.1-2002; ГОСТ Р 54293-2010).

2. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:

- Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями)
- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1
- Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты КОМИССИЯ «КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС»
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);
- СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28);
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2);
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями, введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;
- Методические Указания (МУ) 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика рота вирусной инфекции;
- МУ 3.1.1.2969-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с 1 июля 2012 года (с изменениями на 18 октября 2016 года));
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с 1 июля 2013 года (с изменениями на 14 сентября 2018 года));
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с 1 июля 2013 года (с изменениями от 20.11.2020 года));
- РЕШЕНИЕ от 9 декабря 2011 года N 882 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (с изменениями на 28 января 2020 года);
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 10 июля 2020 года);

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 4 июля 2020 года);

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (принят постановлением Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. N 31-ст)

- Закон № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

- Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях".

3. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными правилами, Правилами противопожарного режима в Российской Федерации Постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.

4. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком, территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль, примерное 20 - ти дневное меню, а так же разрабатывать и согласовывать индивидуальное меню с учетом индивидуальных особенностей (потребность воспитанников в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее) согласно Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; обеспечивающее физиологические потребности воспитанников разного возраста в основных пищевых веществах и энергии, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме.

5. Согласовывать с Заказчиком режим (график) питания воспитанников и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня воспитанников. Раздача готовой пищи должна производиться не позднее 2-х часов после ее приготовления.

Предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

6. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, натуральными полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств.

7. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов; – обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

8. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области.

9. Ежеквартально предоставлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие величину торговой наценки.

10. Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему контракту);

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

11. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки.

Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

12. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-техническое оборудование, размещенное в помещениях пищеблока.

13. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания воспитанников, экономное потребление энергоресурсов.

14. Обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются по показаниям приборов учёта, а в случае их отсутствия - расчетным путём от фактически предъявленных счетов Заказчику поставщиками коммунальных услуг в следующем процентном соотношении:

-водопотребление и водоотведение- 60%;

-электроэнергия-70%;

-отопление - площадь помещений, переданных в безвозмездное пользование Исполнителю услуги.

15. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего образовательной организации и переданному Исполнителю по договору безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств. В случае пользования лифтами образовательной организации работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему договору, Исполнитель обязуется

организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту лифтов, принадлежащих образовательной организации, за счет собственных средств, путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ, а также нести расходы, связанные с эксплуатацией лифтов Исполнителем.

16. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоке путем проведения текущих косметических ремонтов при подготовке к новому учебному году.

17. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя.

18. Обеспечить уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

19. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательной организации.

20. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

21. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой пищеблоком, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

22. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой ТО ТУ Роспотребнадзор.

23. Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

24. Оплачивать расходы за разработку технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания.

25. Назначить ответственные лица для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон или домашний адрес.

26. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее работникам по их требованию.

27. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей (законных представителей) и работников образовательной организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

28. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал пищеблока по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Березовском.

29. Внедрять новые технологии здорового питания, различные формы обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использовать собственные разработки и методики, взаимодействовать с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

30. Выполнять витаминизацию третьих блюд под контролем медицинского работника, закрепленного за образовательной организацией.

30. При подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения, обеспечивающие безопасность воспитанников на территории образовательной организации.

31. Обеспечить устранение замечаний надзорных органов, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги;

32. Обеспечить проведение дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных мероприятий на площадях, переданных в пользование на период оказания услуги;

33. Обеспечить заключение договоров на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) 4-5 классов опасности, а именно на вывоз отходов, которые образуются во время и после производства на пищеблоке образовательной организации в процессе организации питания воспитанников;

34. Обеспечить централизованную стирку спецодежды работников Исполнителя, работающих на пищеблоке образовательной организации.

35. Ежегодно производить испытание заземления, проверку сопротивления изоляции технологического оборудования пищеблока.

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 35
«Теремок»



/Константинова А.В./



Федерация «Азбука питания»
Директор ООО «Азбука питания»

/ Гаврилова О.А./

СТОИМОСТЬ
на оказание услуги по организации питания воспитанников в
БМАДОУ «Детский сад №35 «Теремок»

Наименование	Цена за ед. рубл.	Количество, ед.	Кол-во детей	Кол-во дней питания	Коэффициент посещаемости	Сумма
	На основании Постановления Администрации г. Березовского					
Стоимость питания в период с 08.07.2022 г. по 31.07.2022 г.						
Дети раннего возраста (до 3 лет)	142,44		50	10		71 220,00
Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет)	159,32		120	10		191 184,00
Итого:						262 404,00

Заказчик:

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 35 «Теремок»
Адрес: 623701, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский городской округ, г. Березовский, ул. Гагарина, 13
ИНН/КПП 6604009543/667801001
Банковские реквизиты: Управление финансов Березовского городского округа,
Уральское ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
ЕКС 40102810645370000054 БИК ТОФК 016577551
р/с 03234643657310006200
Тел./факс: 8(34369)46602

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 35 «Теремок»

/Константинова А.В./



Исполнитель:

ООО «Азбука питания»

ООО «Азбука питания»
ЮА: 620100 г. Екатеринбург, ул. Ткачей, д. 23, оф. 801, пом. 7/1
ИНН 6671048749 КПП 668501001
Р/С 40702810112010745202
в Филиале «Корпоративный»
ПАО «Совкомбанк» г. Москва
БИК 044525360
К/С 30101810445250000360
Телефон/факс: 8(343)3800019

Директор ООО «Азбука питания»

/ Гаврилова О.А./



Реестр о количестве питающихся воспитанников

БМАДОУ «Детский сад №35 «Теремок»

за _____ 2022 г.

Дата	Ясли (1,6-3 лет)		Сад (3-7 лет)		Сад (с 3 до 7 лет) кратковременного пребывания		Всего детей	сумма	Итого сумма
	кол-во	сумма	кол-во	сумма	кол-во	сумма			
Итого за месяц									

Составил:

_____ (расшифровка подписи)

Проверил:

(подпись сотрудника отдела доходов)

_____ (расшифровка подписи)