

ДОГОВОР № 2024.289795
на оказание услуг по организации горячего питания
для воспитанников МАДОУ ДС № 6 «Ромашка»

ст. Брюховецкая

30 12 2024г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 «Ромашка» ст. Брюховецкой муниципального образования Брюховецкий район (МАДОУ ДС № 6 «Ромашка»), именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего Деревянко Наталии Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич, действующий на основании ОГРИП 305234702802112 от 28.01.2005, именуемый в дальнейшем Исполнитель, с другой стороны, вместе именуемые Стороны и каждый в отдельности Сторона, в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», (далее - Федеральный закон 223-ФЗ), по результатам запроса предложений, объявленного Извещением от 11.12.2024 № 3309269, на основании Протокола подведения итогов запроса предложений № б/н от 19.12.2024 г. заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные настоящим Договором сроки оказать услуги по организации горячего питания для воспитанников МАДОУ ДС № 6 «Ромашка» в период с 09.01.2025 по 31.12.2025, согласно спецификации (Приложение № 1 к Договору) и с учетом требований, изложенных в Техническом задании (Приложение № 2 к Договору), являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора, а Заказчик обязуется принять результат услуги и оплатить в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Услуги по организации горячего питания включают в себя закупку и поставку продуктов питания, приготовление рационов питания, организацию горячего питания воспитанников на базе пищеблока Заказчика.

1.3. Объем услуги, указанный в пункте 1.1 настоящего Договора, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену Договора, указанную в пункте 2.1, настоящего Договора. Объем услуги может быть изменен в связи с изменением посещаемости воспитанников.

1.4. Настоящий договор обеспечивается за счет бюджета муниципального образования Брюховецкий район и внебюджетных средств.

1.5. Место оказания услуги: МАДОУ ДС № 6 «Ромашка», 352750, Краснодарский край, Брюховецкий район, станица Брюховецкая, улица Гагарина, 30.

1.6. Срок выполнения работ (оказания услуги) – с «9» января 2025 года по «31» декабря 2025 года.

2. Цена договора и расчеты сторон

2.1. Цена Договора составляет 6 156 069 (Шесть миллионов сто пятьдесят шесть тысяч шестьдесят девять) рублей 92 копейки, без НДС.

2.2. Цена Договора включает все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуги, а также затраты на транспортировку, разгрузку, погрузку, подъем, раздачу питания, оплату работы персонала пищеблока, страхование, уплату налогов, сборов, таможенных пошлин и других обязательных платежей, а также с учетом средств, обеспечивающих компенсацию риска Исполнителя, вызываемого инфляционными процессами.

2.3. Заказчик оплачивает услуги Исполнителя, оказанные в соответствии с настоящим Договором, на основании выставленного Исполнителем счета на оплату и надлежаще оформленного, и подписанного Сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.4. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.5. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения договора и (или) по количеству товара, объему работ или услуг, предусмотренных договором.

2.6. В случае неисполнения (ненадлежащего исполнения) обязательств по настоящему Договору со стороны Исполнителя, оплата Заказчиком по Договору будет осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы за оказанную услугу уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени) предусмотренной разделом 7. «Ответственность сторон» настоящего Договора.

2.7. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренных Договором объема услуги и иных условий исполнения Договора.

2.8. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.9. Цена договора, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего Договора, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

3. Порядок сдачи и приемки услуги

3.1. Стороны производят сверку расчетов по обязательствам, возникшим из исполняемого договора. В течение 5 (пяти) рабочих дней, следующих за днём окончания оказания услуг Заказчика, Исполнитель обязан передать Заказчику двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный в двух оригинальных экземплярах и подписанный со своей Стороны.

3.2. При отсутствии замечаний Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанных услуг от Исполнителя обязан подписать акт сдачи-приемки оказанных услуг со своей Стороны и передать один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг Исполнителю.

3.3. В случае отступления Исполнителем от условий Договора Заказчик при приемке оказанных услуг составляет мотивированный отказ и направляет его Исполнителю в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг с указанием сроков устранения недостатков. Обнаруженные недостатки устраняются Исполнителем за свой счет. При устранении недостатков Сторонами подписывается акт устранения недостатков.

3.4. Обязательства Исполнителя по оказанию услуг считаются исполненными после подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4. Условия оказания услуги

4.1. Оказываемая услуга должна соответствовать требованиям, изложенным в Техническом задании к настоящему договору (Приложение № 2).

4.2. Услуга предоставляется на базе пищеблока Заказчика.

4.3. Исполнитель в ходе исполнения обязательств по Договору для приготовления питания использует помещения и оборудование пищеблока Заказчика по договору безвозмездного пользования, который является самостоятельным документом и заключается между Заказчиком и Исполнителем настоящего Договора на срок оказания услуги по обеспечению питанием обучающихся; организует выдачу готовой продукции и соблюдение натуральных норм приготовления пищи.

4.4. Закупаемая Исполнителем для приготовления пищи продукция должна соответствовать требованиям действующего законодательства (наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных справок и т.д.).

4.5. Исполнитель обеспечивает наличие медицинских книжек установленного образца у работающего персонала, у лиц, занятых в осуществлении хранения, переработки продуктов питания, а также приготовления и выдачи готовых блюд санитарных книжек с допуском к работе на пищеблоке.

4.6. Исполнитель обеспечивает наличие медицинских книжек установленного образца у лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку.

4.7. Исполнитель обеспечивает наличие санитарных паспортов на транспорт, которым будет осуществляться перевозка пищевых продуктов, либо копии договоров на транспортное обслуживание со специализированными транспортными организациями.

4.8. Питание организуется по предоставленному Исполнителем примерному меню, с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, оформленному в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, согласованному с директором общеобразовательного учреждения и утвержденному в территориальном отделе Роспотребнадзора.

При составлении меню Исполнитель руководствуется нормативными документами в области организации общественного питания, в том числе СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а продукты для приготовления пищи СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98; Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

4.9. Исполнитель обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов для выполнения меню, разработанного в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Договору вправе:

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств.

5.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

5.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

5.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

5.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

5.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2. Исполнитель по Договору вправе:

5.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

5.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

5.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

5.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Заказчик по Договору обязан:

5.3.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.3.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иных журналов, обеспечивающих процесс оказания услуги («Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима и др.), наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.3.3. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.3.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.3.5. Предоставить исполнителю по договору аренды или безвозмездного пользования право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

5.3.6. Назначить в течение 3 (трех) дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.3.7. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.4. Исполнитель по Договору обязан:

5.4.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Техническом задании Заказчика (Приложение № 2 к Договору) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

5.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), в том числе:

а) осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд:

- включая в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществляя витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица);

- не допуская подогрева витаминизированной пищи;

- не допуская витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм;

б) не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации

общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции;

в) предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (*декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы*), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

5.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

5.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.4.7. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

5.4.8. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в том числе обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.4.9. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества только для предоставления услуги по организации питания.

5.4.10. Вывешивать ежедневно на стенд утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.4.11. Организовать горячее питание воспитанников в соответствии с режимом пребывания детей в учреждении.

5.4.12. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств,

и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.4.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.14. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.4.15. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами, и нормами.

5.4.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.4.17. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.4.18. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.19. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации.

5.4.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые

законодательством Российской Федерации.

5.4.21. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) дня с момента получения запроса Заказчика.

5.4.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.4.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.4.24. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.4.25. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.4.26. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.4.27. Назначить в течение 3 (трех) дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

6. Качество используемых продуктов питания, документы

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в *упаковке (таре)*, обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.3. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании Заказчика (Приложение № 2 к Договору).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии

результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 2 (двух) дней с момента подписания указанных результатов.

6.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.7. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания Заказчику документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания (счет, счет-фактуру (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документы)).

7. Приемка продуктов питания

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: Краснодарский край, Брюховецкий район, станица Брюховецкая, улица Гагарина, 30

7.3. Поставленные Исполнителем продукты питания должны быть им осмотрены в день поставки совместно с Заказчиком.

7.4. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

7.5. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям Договора Заказчик вправе отказаться от приемки продуктов питания полностью или частично, или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.6. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. Договора.

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 2 (двух) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Договора заменить продукты питания надлежащего качества.

7.8. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте устно или письменно. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 часов с момента уведомления.

В течение 2 (двух) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.9. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

7.10. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

7.11. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7.12. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Договора с Исполнителем.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки.

8.2. Для целей настоящего Договора под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются также события, связанные с введением на территории Краснодарского края режима функционирования «Повышенная готовность» и «Карантин».

8.3. Обстоятельством непреодолимой силы не являются события, вызванные небрежностью или преднамеренным действием Стороны, или агентов, сотрудников Стороны, события, которые Сторона могла бы предусмотреть при должном прилежании, чтобы учесть их при заключении настоящего Договора и предотвратить или контролировать их при выполнении обязательств по настоящему Договору.

8.4. Обстоятельством непреодолимой силы не является отсутствие достаточных средств или невыполнение каких-либо платежей, предусмотренных настоящим Договором.

8.5. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему договору одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее 3 (трех) дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по договору переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца, Стороны вправе расторгнуть настоящий договор по соглашению Сторон. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

8.6. По окончании действия обстоятельств непреодолимой силы Договор продолжает исполняться на тех же условиях, что и до наступления обстоятельств непреодолимой силы.

8.7. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий обстоятельств непреодолимой силы.

8.8. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданное лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

8.9. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством и условиями настоящего Договора.

9.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

9.3. 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

9.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного 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. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от стоимости неисполненных обязательств.

9.5. В случае ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору Исполнителем (за исключением просрочки исполнения обязательств) устанавливается штраф в виде фиксированной суммы и составляет 0,5 % цены Договора.

9.6. Исполнитель оплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени) в течение 10 календарных дней со дня получения от Заказчика требования об уплате неустойки.

9.7. В случае ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору Заказчиком (за исключением просрочки исполнения обязательств) устанавливается штраф в виде фиксированной суммы и составляет 0,1 % цены Договора.

9.8. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

9.9. Заказчик вправе отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

9.10. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.11. Уплата штрафа, неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения нарушений.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 (пяти) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в настоящем Договоре, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

10.4. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, Стороны, после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Краснодарского края.

10.5. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим на территории Российской Федерации законодательством.

11. Порядок расторжения договора

11.1. Настоящий Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда либо, в случае одностороннего отказа Стороны настоящего Договора от его исполнения, в соответствии с гражданским законодательством.

11.2. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

11.2.1. Исполнитель оказывает услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок либо являются существенными и неустранимыми.

11.2.2. Исполнитель неоднократно нарушил сроки оказания услуг, предусмотренные настоящим Договором.

11.2.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, либо в ходе исполнения Исполнителем условий Договора стало очевидно, что услуги не будут оказаны надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

11.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать стороной Договора.

11.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком указанных действий считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 30 (тридцати) календарных дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в единой информационной системе.

11.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты

надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

11.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение 10 (десяти) дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора Исполнителем выполнены следующие действия:

- устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения;
- Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

11.7. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

11.7.1. Заказчик, несмотря на своевременное и обоснованное предупреждение со стороны Исполнителя о не зависящих от Исполнителя обстоятельствах, которые грозят годности результатов оказываемых услуг либо создают невозможность завершения их оказания в срок, в разумный срок не примет необходимых мер для устранения указанных обстоятельств;

11.7.2. Заказчиком нарушены обязанности по Договору, и это препятствует исполнению Договора Исполнителем, а также при наличии обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

11.8. В отношении порядка и сроков расторжения Договора Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 11.4-11.5 настоящего раздела, за исключением положения о размещении решения в единой информационной системе.

11.9. Расторжение настоящего Договора по соглашению сторон производится путем подписания Сторонами соответствующего соглашения о расторжении.

11.10. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ, по существу, в срок, не превышающий 5 (пять) рабочих дней с даты его получения.

11.11. В случае расторжения настоящего Договора Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем и принятых Заказчиком, а также размер суммы, перечисленной Заказчиком Исполнителю за оказанные услуги.

12. Прочие условия

12.1. Договор вступает в силу с «9» января 2025 года и действует по «31» декабря 2025 г., в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

12.2. Разногласия, возникающие между Исполнителем и Заказчиком при заключении, изменении и расторжении настоящего Договора, разрешаются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

12.3. Любые изменения и дополнения настоящего Договора возможны по соглашению Сторон в рамках действующего законодательства. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Договору.

10.5. По соглашению Сторон при заключении и исполнении договора Заказчик вправе изменить:

а) предусмотренный договором объем закупаемой продукции. При увеличении объема закупаемой продукции Заказчик вправе изменить первоначальную цену договора соответственно изменяемому объему продукции, а при внесении соответствующих изменений в Договор в связи с сокращением объема закупаемой продукции Заказчик обязан изменить цену Договора соответственно изменяемому объему продукции;

б) сроки исполнения обязательств по договору, в случае если необходимость изменения сроков вызвана обстоятельствами непреодолимой силы или просрочкой выполнения Заказчиком своих обязательств по Договору;

в) цену Договора путем ее уменьшения без изменения иных условий исполнения Договора;

12.6. В случае если до конца срока оказания услуги, указанного в настоящем Договоре, Заказчик не выбирает весь объем услуги, предусмотренный настоящим Договором, по соглашению сторон объем оказанной услуги корректируется в дополнительном соглашении к Договору. При этом Заказчик не обязан получать и оплачивать невыбранный им объем услуги.

12.7. В случае изменения у какой-либо из сторон местонахождения, наименования, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 10 дней письменно известить об этом другую.

12.8. Настоящий Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.9. Все приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью.

13. Приложения

Приложение № 1 - спецификация;

Приложение № 2 – техническое задание

14.. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 «Ромашка» ст. Брюховецкой муниципального образования Брюховецкий район (МАДОУ ДС № 6 «Ромашка»)
Юридический и почтовый адрес:
352750, Краснодарский край, Брюховецкий район, станица Брюховецкая,
улица Гагарина, 30
ОГРН 1022303525155
ИНН 2363000424 КПП 236301001
Банковские реквизиты:
Наименование банка: ЮЖНОЕ ГУ
БАНКА РОССИИ/УФК по

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Козлов Владимир Игоревич
Юридический и почтовый адрес:
353864, Краснодарский край,
г. Приморско-Ахтарск,
ул. 50 лет Октября, дом 26, кв. 9
Адрес электронной почты:
monetka_1@mail.ru
ИНН 234703511402
ОГРИП 305234702802112
Отделение № 8619 Сбербанка России
г. Краснодар
р/сч 40802810930000005240
БИК 040349602
корр.счет 30101810100000000602
89615931868

Краснодарскому краю г. Краснодар
БИК ТОФК 010349101
ЕКС 40102810945370000010
Казначейский счет (расчетный счет)
03234643036100001800
Телефон/факс: 8(86156) -35-0-82
e-mail: ds6romashka2018@yandex.ru

Заведующий

Индивидуальный предприниматель

_____ Н.Н. Деревянко
М.П.

_____ В.И. Козлов

Приложение № 1
к договору от
«30» авг 2024 г.
№ 2024.289795

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Оказание услуг по организации горячего питания для воспитанников МАДОУ ДС № 6 «Ромашка»

Наименование товара, работы, услуги, входящих в объект закупки	Кол-во воспитанников	Кол-во рабочих дней	Кол-во человеко/дней	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
Организация горячего питания для воспитанников возрастной группы от 1 до 3 лет	14	247	3458	221,86	767 191,88
Организация горячего питания для воспитанников возрастной группы от 3 до 7 лет	84	247	20748	259,73	5 388 878,04

Цена Договора составляет 6 156 069 (Шесть миллионов сто пятьдесят шесть тысяч шестьдесят девять) рублей 92 копейки (НДС не облагается).

Объем услуги может быть изменен в связи с изменением списочного состава обучающихся учреждения.

ЗАКАЗЧИК:

Заведующий

_____ Н.Н. Деревянко

м.п.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель

_____ В.И. Козлов

м.п.

Приложение № 2
к договору
от «30» 12 2024 г.
№ 2024.289795

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания для воспитанников МАДОУ ДС № 6 «Ромашка», усл. ед.

Код ОКПД2 56.29.20.190 - Услуги прочих столовых

2. Объем оказываемой услуги: в соответствии со спецификацией к Договору.

Объем услуги может быть изменен в связи с изменением посещаемости воспитанников.

3. Место оказания услуги: 352750, Краснодарский край, Брюховецкий район, станица Брюховецкая, улица Гагарина, 30, муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 «Ромашка» ст. Брюховецкой муниципального образования Брюховецкий район

4. Срок оказания услуги: с 09.01.2025 года по 31.12.2025 года.

5. Источник финансирования: местный (муниципальный) бюджет, внебюджетные средства

6. Требования, предъявляемые к услуге:

6.1. Общие требования к услуге:

Исполнитель по поручению Заказчика обязуется в установленные сроки оказать услуги по организации горячего питания для воспитанников.

Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню, согласованным с Заказчиком.

Исполнитель обязан иметь на праве собственности или ином законном основании оборудование и другие материальные ресурсы для исполнения договора (т.е. изготовления полуфабрикатов собственного производства (мясные, рыбные, из мяса птицы, овощные и т.д.)

Приготовление пищи должно осуществляться Исполнителем в соответствии с меню, согласованным Исполнителем с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, разработанным на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении.

Проект меню предоставляется Исполнителем в составе заявки на участие в запросе предложений.

При составлении меню следует руководствоваться нормативными документами в области организации общественного питания, в том числе СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а продукты для приготовления пищи

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98; Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также требованиями Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Исполнитель должен утверждать у руководителя Заказчика услуг ежедневное меню-раскладку не позднее 18 часов рабочего дня, предшествующего дню применения такого меню; ежедневно на стенде вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню-раскладку, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Утвержденное меню может корректироваться в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства. В случае внесения изменений необходимо согласовывать меню с Заказчиком;

При организации питания необходимо обеспечить учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности, согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

Питание должно быть разнообразным. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

Организация питания должна осуществляться в соответствии с режимом дня воспитанников, согласно поданной заявке, кроме, выходных и праздничных дней.

Исполнитель обязан обеспечить:

Соблюдение санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока;

Контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, не допущение к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров;

Проверку совместно с представителем Заказчика качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, контроль правильности хранения запасов продуктов питания в соответствии с санитарными правилами;

Условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале;

Соблюдение порядка транспортировки полуфабрикатов.

Организация питания должна осуществляться на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии предусматривающие использование определенных способов приготовления блюд

таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключаящие продукты с раздражающими свойствами.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться Исполнителем при наличии соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животного происхождения), документов изготовителя (поставщика) пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем (в том числе правила товарного соседства) и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, и несет ответственность за нарушение требований, указанных в Техническом регламенте Таможенного Союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Если установлено, что оказание услуг может причинить вред здоровью и жизни детей, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить их оказание до устранения причин вреда. О приостановлении оказания услуги питания Исполнитель обязан уведомить Заказчика в письменной форме не позднее 1 рабочего дня.

Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - соответствовать условиям договора для образовательного учреждения на организацию питания обучающихся и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами.

Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами, должен соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательные учреждения.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); 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 (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

При возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в договоре, заказчик вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

Гарантии, предоставляемые в рамках исполнения договора:

Исполнитель договора должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемиологическими заключениями на продукцию (товар).

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).

Не допускается поставка следующих продуктов и блюд:

Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;

Плодоовощная продукция с признаками порчи;

Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;

Субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

Непотрошенная птица;

Мясо диких животных;

Яйца и мясо водоплавающих птиц;

Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов кровяные и ливерные колбасы;

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;

Простокваша – «самоквас»;

Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

Квас;

Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;

12

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;

кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

ядро абрикосовой косточки, арахис;

газированные напитки;

молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;

жевательная резинка;

кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

карамель, в том числе леденцовая;

закусочные консервы;

заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

окрошки и холодные супы;

макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

яичница-глазунья;

паштеты и блинчики с мясом и с творогом;

первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Все поставляемые (используемые при организации питания детей пищевые продукты, при поставке в образовательное учреждение должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности):

не менее 70 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности;

для особо скоропортящихся (со сроком годности до 10 суток) - не менее 50 % от установленного предприятием - изготовителем срока годности.

Исполнитель должен:

обеспечить пищеблок заказчика необходимой технологической и нормативной документацией (счет-фактура, калькуляция меню, табель посещаемости детей, накладная на приобретение сырьевого набора продуктов питания, санитарные правила и др.);

к работе допускать только квалифицированных работников по организации питания (заведующего производством, технологов, буфетчиц, поваров, кухрабочих, зальных, кладовщиков и т.д.), имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;

доукомплектовывать (при необходимости) пищеблок недостающим холодильным, торгово-технологическим и другим оборудованием;

допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги

общественного питания. Требования к персоналу». Нести ответственность за своевременное и обязательное прохождение работниками медицинских осмотров, обеспечивает организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивает проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников;

обеспечить пищеблок кухонной и столовой посудой по установленным нормам; работающий персонал пищеблока — санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах;

соблюдать установленные санитарные правила и требования технической и пожарной инспекции, правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологического и другое оборудование и содержать его в постоянной исправности;

соблюдать сроки и условия хранения и реализации сырой и готовой продукции;

использовать тару, пригодную для каждого вида товара, обеспечивающую его сохранность при транспортировке и хранении;

своевременно вывозить бытовой мусор, пищевые отходы;

проводить дезинсекционные и дератизационные работы;

оказывать услугу в соответствии с графиком работы получателя услуг.

6.2. Требования к контролю качества оказываемой услуги: контроль качества оказываемой услуги осуществляется в соответствии программой производственного контроля Исполнителя, разработанной в соответствии с требованиями законодательства РФ.

6.3. Требования к транспортировке продукции: Исполнитель обязан использовать для доставки продукции специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта, а также в случае необходимости предъявлять для осмотра транспортное средство.

При транспортировке полуфабрикатов с базовой организации Исполнителя на пищеблок образовательного учреждения, Исполнитель обязан соблюдать порядок транспортировки, используя при этом специализированные емкости (тара), обеспечивающие сохранение соответствующей продукции.

Доставка пищевых продуктов на пищеблок Исполнителя должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Исполнитель должен осуществлять погрузку и выгрузку продуктов питания собственными силами, при этом персонал должен быть в спецодежде, все работники должны иметь медицинские книжки с результатами медосмотров и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6.4. Требования к сроку и объему предоставления гарантий качества услуги:

Исполнитель должен гарантировать качество оказываемой услуги в течение всего срока действия договора в полном объеме (100%), в том числе на весь ассортимент закупаемых продуктов и приготовление блюд.

6.5. Требования к качеству продукции и оказываемой услуге:

Качество продукции и оказываемой услуги должно соответствовать требованиям, регламентированным следующими документами.

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон Российской Федерации от 07 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ;

Федеральный закон от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» (ст. 11) от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ (последняя редакция);

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

ГОСТ Р 51074-2003, утвержденный Постановлением Госстандарта от 29 декабря 2003 года № 401-ст «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменением № 1)»;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей, и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28;

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года. № 2;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36);

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98);

Постановление главного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций, и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;

Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02 августа 2010 года № 593н).

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования, и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178);

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

Письмо руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2006 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах»;

Технический регламент Таможенного Союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 и перечень стандартов к техническому регламенту.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 и перечень стандартов к техническому регламенту.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);

Иные действующие нормативные документы Российской Федерации, касающиеся указанной услуги.

При выборе продукции для организации питания рекомендуется ориентироваться на ГОСТы для детского питания.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами, подтверждающими качество и безопасность продукции. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное

подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), так же должны быть приложены копии указанных документов.

Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод. В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, уголекислота.

По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе) сведения о соответствии требованиям к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.6. Требования к безопасности оказания услуги и безопасности её результатов:

Оказание услуги должно производиться с соблюдением действующих правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, охраны окружающей среды и санитарных норм.

Ответственность за соблюдение этих правил несет Исполнитель услуги.

Исполнитель обязан обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по охране труда и технике безопасности и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности.

6.7. Сбор, хранение и вывоз пищевых отходов: Организация вывоза пищевых отходов осуществляется Исполнителем самостоятельно. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов Исполнитель обеспечивает срок их хранения в теплое время (при температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз). Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

Договор.doc в информационной системе по адресу <http://223.rts-tender.ru> подписан (удостоверен) следующей электронной подписью:

Сертификат

Тип сертификата:
Индивидуальный предприниматель
Дата выдачи сертификата:
13.09.2024 05:43 (МСК)
Срок действия сертификата:
13.12.2025 05:53 (МСК)
Номер сертификата:
02DE1C6100EAB1C3894ABD30AF008F02EC

Подписавший

Имя:
Владимир Игоревич
Фамилия:
Козлов
Организация:
Козлов Владимир Игоревич
Местоположение:
"р-н Приморско-Ахтарский
ИНН:
234703511402
СНИЛС:
03039437126

Файл Договор.doc в информационной системе по адресу <http://223.rts-tender.ru> подписан (удостоверен) следующей электронной подписью:

Сертификат

Тип сертификата:

Юридическое лицо

Дата выдачи сертификата:

08.02.2024 12:40 (МСК)

Срок действия сертификата:

03.05.2025 12:40 (МСК)

Номер сертификата:

60362AA7F82B37C6FB8038E23E5FD76C

Подписавший

Имя:

Наталья Николаевна

Фамилия:

Деревянко

Организация:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6
"РОМАШКА" СТ. БРЮХОВЕЦКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БРЮХОВЕЦКИЙ РАЙОН

Роль:

ЗАВЕДУЮЩИЙ МАДОУ ДС № 6 "РОМАШКА"

Email:

ds6romashka2018@yandex.ru

Местоположение:

Брюховецкая

ИНН:

2363000424

ОГРН:

1182375029352

СНИЛС:

06508746377

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью:

16 (шестнадцать) лист (ов)

Заведующий

МАЛОУ ДС № 6 «Ромашка»

И.Н. Деревянко

