

ДОГОВОР

г. Березники

«22» декабря 2015г.

Муниципальное казенное унитарное предприятие «Центр социального питания г. Березники», именуемое в дальнейшем «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице директора Якушевой Светланы Александровны, действующего на основании Устава с одной стороны, и Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 49», именуемый в дальнейшем «ЗАКАЗЧИК» в лице заведующего Яковлевой Светланы Викторовны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с протоколом от 09.12.2015г. №2 совместно именуемые стороны, заключили настоящий договор о следующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА ДОГОВОРА

1.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ обязуется оказать услуги по организации горячего питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 49» в соответствии с техническим заданием (Приложение №2) к настоящему договору, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Цена договора в соответствии с расчетом цены договора (Приложение №1) составляет: 7 666 426 (семь миллионов шестьсот шестьдесят шесть тысяч четыреста двадцать шесть) рублей 14 копеек. НДС не облагается.

1.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случаев предусмотренных действующим законодательством.

1.4. Цена договора включает в себя стоимость услуг, а также расходы по перевозке, доставке, разгрузке, закупку продуктов питания, а также расходы исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения договора, расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, иных сборов и обязательных платежей исполнителя, связанных с исполнением условий договора.

2. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

Заказчик обязуется:

2.1. Предоставить Исполнителю по договору аренды имущество - специальные помещения, технологическое оборудование, соответствующие СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденному Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 № 26, для организации горячего питания.

2.2. Вести учет количества детей, получающих питание.

2.3. Производить оплату за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

3. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

Исполнитель обязуется:

3.1. Обеспечивать качественным питанием с разнообразным меню детей образовательного учреждения, отвечающим нормам и требованиям питания.

3.2. Выполнять натуральные нормы питания, в том числе на основе блюд высокой степени готовности, руководствуясь нормами продуктов питания в дошкольном учреждении. Примерное десятидневное меню должно быть утверждено Заказчиком.

3.3. В течение 5-ти дней с момента заключения настоящего договора доукомплектовать собственным технологическим оборудованием пищеблок учреждения.

3.4. Осуществлять своими силами доставку продуктов питания.

3.5. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи.

3.6. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.7. Обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой.

3.8. Обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами.

3.9. Обеспечивать пищеблок необходимыми кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

- 3.10. Обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских осмотров работников пищеблока: обязательных предварительных (при приеме на работу), периодических, ежедневных на гнойничковые заболевания.
- 3.11. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.12. Нести ответственность за качество приготовленного питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- 3.13. Соблюдать технику безопасности и требования пожарной безопасности.
- 3.14. Проводить обработку возвратной тары.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И РАСЧЕТОВ

- 4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком ежемесячно по факту оказания услуг.
- 4.2. Исполнитель представляет Заказчику подписанный со своей стороны акт приемки оказанных услуг в двух экземплярах в срок до 5 (пятого) числа месяца следующего за отчетным. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней рассматривает и подписывает акт приемки оказанных услуг или направляет мотивированный отказ от приемки оказанных услуг.
- 4.3. Отчетным периодом по настоящему договору является календарный месяц.
- 4.4. Услуги считаются принятыми с момента подписания сторонами акта приемки оказанных услуг.
- 4.5. Оплата за оказанные услуги производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя безналичным путем на основании подписанного сторонами акта приемки оказанных услуг, выставленного счета в следующем порядке:
- 28% от ежемесячной суммы в срок до 10 числа месяца следующего за отчетным;
- 72% от ежемесячной суммы не позднее 25 числа месяца следующего за отчетным.

5. ПРАВА СТОРОН

5.1. Права Заказчика:

Контролировать качество приготовленного горячего питания в МАДОУ «Детский сад № 49».

5.2. Права Исполнителя:

Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание и график работы своих сотрудников в учреждении.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 6.2. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору Исполнителем, Заказчик вправе потребовать уплаты штрафа в размере 0,1% от цены договора за каждый случай неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств.
- 6.3. В случае нарушения сроков исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки в размере 0,5% от цены договора за каждый день просрочки, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательств.
- 6.4. В случае нарушений выявленных при исполнении договора Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановых и внеплановых проверок, штрафные санкции оплачивает Исполнитель.
- 6.5. За несвоевременное исполнение обязательств Заказчика по настоящему договору Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной суммы.
- 6.6. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по договору.
- 6.7. Заказчик вправе осуществить взыскание неустойки (штрафа, пени) в бесспорном порядке, без согласия Исполнителя, путем удержания Заказчиком суммы неустойки при расчете с Исполнителем.

6.8. Споры и разногласия по настоящему договору решаются путем предъявления и рассмотрения претензий, при этом срок рассмотрения претензии 10 дней с момента получения претензии. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы в претензионном порядке, они подлежат разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

7. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

7.1. Сроки оказания услуг: с 01 января 2016г. по 31 декабря 2016 года.

7.2. Место оказания услуг: 618417, Пермский край, город Березники, Ясельный переулок, 4;
618417, Пермский край, город Березники, Ясельный переулок, 8;
618417, Пермский край, город Березники, ул. Льва Толстого, 27;
618417, Пермский край, город Березники, Советский проспект, 49а.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Договор действует с момента его подписания сторонами до полного исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями договора.

8.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

9. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

9.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения договора с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

10.2. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

10.4. Приложения являются неотъемлемой частью договора:

Приложение №1 – Расчет цены договора

Приложение №2 – Техническое задание

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 49».
Местонахождение: 618417, Пермский край, г. Березники, ул. Ясельный переулок, 4
ФУАГ г. Березники
(МАДОУ "Детский сад № 49", л/с 089230091)
ИНН 5911021163 / КПП 591101001
р/с № 40701810600003000004
РКЦ Соликамск г. Соликамск
ОКТМО 57708000 БИК 045795000

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 49»

/С.В.Яковлева/

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МКУП «Центр социального питания г.Березники»

618400 Пермский край, г.Березники, проспект Ленина, 6 1
ИНН 5911029042 КПП 591101001
р/сч 40702810849030121188
ПАО «Сбербанк России» ЗУБ г.Пермь
к/сч 30101810900000000603 БИК 045773603

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»

/С.А.Якушева/

М.П.

Расчет цены договора

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (руб.)
МАДОУ «Детский сад № 49»	ясли	35	6174	112,7	7 666 426,14
	сад	215	37926	123,75	
	контрольное блюдо		500	123,75	
	ясли	50	8820	160,25	
	сад	20	3528	212,28	
	контрольное блюдо		250	212,28	
ИТОГО					

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 49»

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 49»

М.П.

/С.В.Яковлева/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МКУП «Центр социального питания г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»

М.П.

/ С.А.Якушева /

Техническое задание.

**Оказание услуг по организации горячего питания детей в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 49»
с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г.**

1. Исполнитель закупки должен обеспечивать детей, находящихся в детском дошкольном образовательном учреждении качественным горячим питанием с разнообразным меню. Использовать в своей работе методические рекомендации СанПин 2.4.1.3049-13, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 № 26.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в дошкольной организации, представлен в приложении № 1 к техническому заданию.

Приложение № 1

Режим питания

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)		
	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.30	завтрак	завтрак	завтрак
12.00 - 13.00	обед	обед	обед
15.30 - 16.00	полдник	полдник <*>	полдник
18.30 - 19.00	-	ужин	ужин
21.00	-	-	2-й ужин

<*> При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

2. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений.

3. Для исполнения условий договора Заказчик передает Исполнителю помещения, пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных учреждений (все помещения соответствуют минимальным требованиям СанПин) с технологическим оборудованием. Исполнитель закупки должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой в течение 5-ти дней с момента подписания договора.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук

Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

4. Исполнитель закупки должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных при исполнении условий договора.

5. Исполнитель должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

6. Осуществлять правильную закладку продуктов при приготовлении блюд.

7. Обеспечить возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания при их поступлении на склад, условиями их хранения, за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, за качеством готовой пищи перед выдачей ее детям путем снятия пробы в каждый прием пищи и бракеражем готовой продукции, за правильностью отпуска блюд в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях, раздачей готовой пищи и кормлением детей, за санитарным состоянием складских помещений, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров в соответствии с СанПин.

8. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями санитарного законодательства и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии производственную программу, согласованную с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических осмотров работников пищеблока.

11. Исполнитель должен ежемесячно подавать Заказчику сведения об объемах оказанных услуг.

12. Исполнитель может предоставить отзыв о ранее исполненных договорах по аналогичным работам.

13. Обязательные требования к качеству оказания услуг, обеспечению контроля.

13.1. Перечень используемых продуктов для выполнения натуральных норм должен соответствовать перечню продуктов (см. табл. № 1 «Среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях»).

13.2. Исполнитель обязан:

13.2.1 выполнять нормы питания в дошкольных образовательных учреждениях;

13.2.2 обеспечивать контроль за нормативной документацией, входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и бракераж выпускаемой продукции. В случае обнаружения некачественно приготовленной или привезенных некачественных продуктов питания, незамедлительно заменить их на надлежащего качества продукты;

13.2.3 контролировать и нести ответственность за качество приготовленного питания;

13.2.4 оставлять суточные пробы готовых блюд;

13.2.5 своевременно снабжать пищеблок необходимыми продуктами, сырьем, полуфабрикатами (в соответствии с разработанным меню) своими силами. Гарантия качества поставляемых продуктов питания должна подтверждаться следующими документами:

- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию.

Среднесуточные нормы питания в дошкольных
организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей в г, мл, брутто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята- бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39
Колбасные изделия	-	7
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.
Картофель: С 01.09. по 31.10.	160	187
С 31.10. по 31.12.	172	200
С 31.12. по 28.02.	185	215
С 29.02. по 01.09.	200	234
Овощи, зелень	256	325
Фрукты (плоды) свежие	108	114
Фрукты (плоды) сухие	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;
- 2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
- 3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135 - 150 мл для детей в возрасте 1 - 3 года и 150 - 180 мл - для детей 3 - 7 лет;
- 4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;
- 5 - в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;
- 6 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Сведения об объеме оказываемых услуг в муниципальном дошкольном образовательном учреждении

Наименование учреждения	Количество детей		Количество детодней питания	Стоимость одного детодня питания (руб.)	Цена договора (руб.)
МАДОУ «Детский сад № 49»	ясли	35	6174	112,7	7 666 426,14
	сад	215	37926	123,75	
	контрольное блюдо		500	123,75	
	ясли	50	8820	160,25	
	сад	20	3528	212,28	
	контрольное блюдо		250	212,28	
ИТОГО					

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 49»

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 49»

М.П.

/С.В.Яковлева/

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МКУП «Центр социального питания г.Березники»

Директор МКУП «ЦСП г.Березники»

М.П.

/ С.А.Якушева /