**ДОГОВОР № 2022-2ЭК-126**

**Электронный документ подписан ЭП на электронной площадке ООО ЭТП ГПБ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **Организация** | **Информация о сертификате** | **Дата подписи** |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 126"** | **Мусинова Ольга НиколаевнаСер.номер: 2e82e96c3ec84d4b11910e2acfdd1089c02cb967** | **01.02.2022 14:17:26 (MSK)** |
| **ООО "КШП "ПОДРОСТОК"** | **СерСер.номер: 0393d84e00b1ad1ebf4636b353250c616a** | **28.01.2022 07:44:06 (MSK)** |

**на оказание услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников**

 г. Оренбург **«01» февраля 2022г.**

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 126» (сокращенно МДОАУ №126), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Мусиновой Ольги Николаевны**действующей на основании Устава с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (сокращенно ООО «КШП «Подросток»),** именуемое в дальнейшем **«Исполнитель»**, в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", в соответствии с утвержденным Положением о закупке МДОАУ № 126, путем проведения конкурса в электронной форме на основании протокола подведения итогов конкурса в электронной форме от 21 января 2022 г. № 2022-2ЭК-126 (2), заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. **ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги по обеспечению горячим питанием воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

 1.2. Объем оказываемых услуг определяется исходя из технического задания (Приложение № 1), и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении (Приложение № 1 к техническому заданию).

1.3. Место оказания услуг: г. Оренбург, ул. Чкалова, 49.

1.4. Оказание услуг включает в себя: закупку и хранение продуктов питания, доставку, приготовление блюд исходя из количества посещающих, в соответствии с технологическими картами в помещении и на оборудовании, переданного в безвозмездное пользование Исполнителю, раздачу готовой пищи, уборку, мытье помещений, оборудования, посуды, инвентаря, с использовнием моющих средств, приобретенных Исполнителем за свой счет.

**2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

2.1. Услуги, предусмотренные настоящим договором, оказываются в сроки: смомента заключения договора и по 31.12.2023 г., ежедневно, кроме выходных, праздничных дней. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с Режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

**3. ЦЕНА УСЛУГ И ПОРЯДОК ИХ ОПЛАТЫ**

3.1. Цена настоящего договора составляет **7 807 240,00 (Семь миллионов восемьсот семь тысяч двести сорок) рублей 00 копеек**, НДС не облагается. Цена настоящего договора определена в соответствии с суммой местного бюджета и внебюджетными средствами на 2022 и 2023 годы. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

3.2. В случае если Договор будет заключен с юридическим или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, будет уменьшена на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

3.3. Цена договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением настоящего договора: стоимость услуг, продуктов питания, тары, упаковки и маркировки, расходы на ежедневное приготовление, погрузку и доставку пищи, возмещение коммунальных затрат, оплату всех видов налогов, пошлин и сборов, заработную плату работников Исполнителя, т.е. является конечной.

 3.4. Расчеты производятся ежемесячно по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании счета на оплату и акта оказанных услуг за истекший месяц, в срок не более 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня его подписания обеими сторонами.

1. **ПОРЯДОК И СРОКИ СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

4.1. Приемка оказанных Исполнителем услуг осуществляется Заказчиком два раза в месяц за оказанные услуги в период с 1 по 15 число текущего месяца и с 16 числа текущего месяца по последнее число текущего месяца, в течение 3 рабочих дней после предоставления Исполнителем акта оказанных услуг.

4.2. При наличии замечаний по результатам приемки готового питания по его качеству, количеству или ассортименту, Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными, и Заказчик не оплачивает данный объем услуг.

1. **ПРАВА И ОБЯЗННОСТИ СТОРОН**

**5.1. Заказчик вправе:**

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых услуг.

5.1.3. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случаях, предусмотренных разделом 10 настоящего Договора.

**5.2. Заказчик обязан:**

5.2.1. Оплатить услуги, предоставляемые ему Исполнителем в соответствии с условиями настоящего Договора.

- Предоставить в безвозмездное пользование помещение (47,2 кв.м.) для организации питания воспитанников, оборудование для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи, а такжехолодильное и технологическое оборудование, согласно перечня (Приложение №3 к настоящему договору) в соответствии с пунктом 10.7 Порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в собственности муниципального образования «город Оренбург», утвержденного решением Оренбургского городского Совета от 31.08.2020 № 969, на основании договора безвозмездного пользования и акта приема-передачи помещения и оборудования на период действия настоящего договора.

- Обеспечить готовность пищеблока к работе.

- Провести проверку работоспособности систем холодного, горячего водоснабжения, канализации пищеблока с оформлением акта проверки инженерных систем.

- Производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения.

- Проводить периодически мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, предоставленных в безвозмездное пользование.

- Обеспечить проверку и клеймение весового оборудования.

- Обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания.

- Представлять Исполнителю в рабочие дни до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 8-ми утра проводить ее уточнение.

- Обеспечить в рабочие дни оформление в установленной форме документации строгой отчетности о количестве питающихся.

- Создать бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

- Организовать доставку пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

**5.3. Исполнитель вправе:**

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта об оказании услуг в установленном Договором порядке.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями Договора.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

**5.4. Исполнитель обязан:**

5.4.1. Оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области соответствия требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ГОСТ 30524-25013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания", ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, а также условиями Договора и Технического задания (Приложение № 1 к Договору).

5.4.2. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, предусмотренные настоящим Договором и Техническим заданием (Приложение 1 к настоящему договору).

5.4.3. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, техническим регламентам и т.п.), установленным законодательством Российской Федерации.

5.4.4. Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг, за свой счет.

5.4.5. 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).

5.4.6. Сообщить Заказчику сведения об изменении своего адреса и банковских реквизитов в течение 5 (пяти) рабочих дней в письменной форме со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса и банковских реквизитов, надлежащим адресом и надлежащими банковскими реквизитами Исполнителя будут считаться адрес и банковские реквизиты, указанные в Договоре.

1. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

6.2. Невыполнение Исполнителем условий Договора, а также Технического задания является основанием для обращения Заказчика в суд с требованием о расторжении настоящего Договора или рас­торжения Договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора.

6.3. В случае полного (частичного) невыполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

6.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в том числеза ущерб, причиненный Исполнителем имуществу Заказчика, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Факт причинения ущерба имуществу Заказчика устанавливается подписанием Сторонами соответствующего акта.

6.5. За нарушение сроков оказания Услуг, установленных настоящим Договором, «Заказчик» вправе предъявить «Исполнителю» требование об уплате неустойки в размере 1/300 ключевой ставки Центрального банка РФ, действующей на день уплаты неустойки, за каждый день просрочки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства.

6.6. В случае просрочки исполнения «Заказчиком» обязательств, «Исполнитель» вправе предъявить «Заказчику» требование об уплате неустойки в размере 1/300 учетной ставки Центрального банка РФ, действующей на день уплаты неустойки, за каждый день просрочки. «Заказчик» освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.7. В случае ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа в размере 2 % от цены Договора, что составляет *156 144,80 (Сто пятьдесят шесть тысяч сто сорок четыре) рубля80 копеек.*

6.8. В случае ненадлежащего исполнения или неисполнения обязательств по Договору, Исполнитель обязуется выплатить Заказчику штраф в размере 5% от цены Договора, что составляет*390 362,00 (Триста девяносто тысяч триста шестьдесят два) рубля00 копеек.*

6.9. Уплата неустойки за просрочку или иное ненадлежащее исполнение обязательств по Договору не освобождает «Исполнителя» от выполнения этих обязательств надлежащим образом.

6.10. Ответственность Сторон, прямо не урегулированная положениями настоящего Договора, определяется в соответствии с положениями действующего законодательства РФ.

1. **ФОРС-МАЖОР**

7.1 Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, если надлежащее их исполнение оказалось невозможным вследствие наступления форс-мажорных обстоятельств, обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных, непреодолимых, не зависящих от воли и действий сторон, в связи с которыми стороны оказываются неспособными выполнить принятые ими обязательства (пожары, землетрясения, наводнения, стихийные бедствия).

7.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия форс-мажорных обстоятельств и обстоятельств непреодолимой силы.

7.3. Сторона, которая не может исполнять свои обязательства в связи с обстоятельствами, указанными в п.7.1, должна известить в письменной форме другую сторону о невозможности выполнения своих обязательств.

 7.4. Если форс-мажорные обстоятельства действуют на протяжении трех последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий договор расторгается любой из сторон с письменным уведомлением другой стороны.

1. **РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

 8.1. При возникновении споров стороны будут стараться разрешить их путем переговоров.

8.2. При невозможности урегулирования споров путем переговоров они подлежат передаче на рассмотрение Арбитражного суда Оренбургской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1. **СРОК ДЕЙСТВИЯ**

9.1. Настоящий договор вступает в силу с момента заключения и действует по 31.12.2023 года, а в части оплаты до полного исполнения обязательств.

1. **ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

10.1. Все изменения, дополнения к настоящему договору действительны в случае, если они совершены в письменной форме, подписаны уполномоченными на то представителями сторон и скреплены печатями сторон.

10.2. При исполнении договора допускается по соглашению сторонизменятьследующие условия договора:

10.2.1.Количество товара, объем и (или) виды выполняемых работ по договору. При этом допускается изменение цены договора не более чем на двадцать пять процентов цены договора.

10.2.2.Сроки исполнения обязательств по договору, в случае если необходимость изменения сроков вызвана независящими от сторон договора обстоятельствами, либо по вине поставщика, подрядчика, исполнителя при наличии объективных причин невозможности исполнить договор в установленные договором сроки. При этом срок может быть однократно продлен на срок, не превышающий срок исполнения договора, предусмотренный при его заключении, при полной оплате поставщиком, подрядчиком, исполнителем неустойки, начисленной Заказчиком (в случае наличия просрочки и (или) иного нарушения условий договора поставщиком, подрядчиком, исполнителем, за совершение которого договором предусмотрена ответственность в виде уплаты неустойки).

10.2.3.Цену договора:

- путем ее уменьшения без изменения иных условий исполнения договора;

- в случаях, предусмотренных подпунктом 1 настоящего пункта;

- в случае изменения в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых государством цен (тарифов).

10.2.4.Требования к качеству, техническим и функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара (материала, используемого при выполнении работ, оказании услуг), которые являются улучшенными по сравнению с качеством и характеристиками товара (материала, используемого при выполнении работ, оказании услуг), указанными в договоре;

10.2.5.Наименование страны происхождения товара и (или) товарный знак поставляемого товара (используемого материала при выполнении работ, оказании услуг) при его наличии, в случае если качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) нового товара (материала, используемого при выполнении работ, оказании услуг) не ухудшаются по сравнению с заменяемым товаром (материалом, используемым при выполнении работ, оказании услуг). При этом, при исполнении договора, заключенного с участником закупки, которому предоставлен приоритет в соответствии с постановлением Правительства РФ от 16.09.2016 № 925 «О приоритете товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами», не допускается замена страны происхождения товаров, за исключением случая, когда в результате такой замены вместо иностранных товаров поставляются российские товары, при этом качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) таких товаров не должны уступать качеству и соответствующим техническим и функциональным характеристикам товаров, указанных в договоре.

10.2.6.Сведения договора, не влияющие на его условия и не имевшие существенное значение для формирования заявок, определения победителя, формирования ценового или неценового предложения участниками закупки.

10.3. Все уведомления, направляемые в соответствии с настоящим договором или в связи с ним, должны быть составлены в письменной форме с обязательной досылкой по почте в адреса сторон, но предварительно могут передаваться факсом или по каналам электронных средств связи.

10.4. В случае изменения наименования, организационно-правовой формы, адресных, банковских, налоговых либо иных реквизитов сторон контракта, они обязаны письменно уведомить об этом друг друга не позднее 5 (пяти) рабочих дней с момента осуществления таких изменений.

 10.5. Настоящий Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, а так же в случае одностороннего отказа стороны от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

 10.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказанным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, 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.

10.7. Датой 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 тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в единой информационной системе.

 10.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

 10.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, 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 Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящей части считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении заказчику указанного уведомления.

 10.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу, и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

1. **ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА**

 11.1. Настоящий договор составлен в 2 (двух) экземплярах на бумажных носителях, один из которых передается Исполнителю, а второй находится у Заказчика.

11.2. Приложения:

Приложение № 1 Техническое задание

Приложение № 2 Спецификация

Приложение № 3 Перечень оборудования

1. **АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Исполнитель:****Общество с ограниченной ответственностью****«Комбинат школьного питания «Подросток»****(ООО «КШП «Подросток»)**460051, г. Оренбург, проезд Газовиков, д. 14kom\_podrostok@mail.ruИНН: 5610123588КПП: 561001001ОКПО 88280906Тел. бухгалтерии 32-90-58Р/с 40702810321240001285Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. МосквеБИК 044525411К/с 30101810145250000411тел. 8 (3532) 327534е-mail: [kom\_podrostok@mail.ru](https://mail.yandex.ru/?uid=81184138#compose?to=%3Ckom_podrostok%40mail.ru%3E) | **Заказчик:****Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 126»**Адрес: 460058, г.Оренбург, ул. Чкалова 49ИНН 5610041455 КПП 561001001финансовое управление администрации г.Оренбурга (МДОАУ № 126, л/сч039.30.130.2, 039.30.130.4, 039.30.130.5)р/с 03234643537010005300Банк: Отделение Оренбург // УФК по Оренбургской области, г. ОренбургБИК 015354008кор/сч 40102810545370000045Тел. (3532) 43-11-80е-mail: detskij126@yandex.ru |  |

 **ПОДПИСИ СТОРОН**

**Исполнитель Заказчик**

Генеральный директор Заведующий

ООО «КШП «Подросток» МДОАУ № 126

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ С.Б. Попцов / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Н. Мусинова/**

Приложение №1

к Договору

от « 01» февраля 2022 г. № 2022-2ЭК-126

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников**

**1.Код по ОКПД2 и ОКВЭД:**

Код ОКПД2: 56.29.19.000 - Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие

Код ОКВЭД 2: 56.29.1 - Деятельность организаций общественного питания, поставляющих готовую пищу по договору

**2. Заказчик:**

Заказчик: Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 126» (МДОАУ № 126)

Объем услуги по обеспечению питенаем определяется:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество детей по муниципальному заданию | Количество дней функционирования | Коэффициент посещаемости | Количество дето-дней за весь период действия договора |
| Сад (от 2 до 7 лет, 12-ти часовая услуга дошкольного образования) на 2022 год | 204 чел. | 221 дней | 0,4299 | 19382дето-дня |
| Сад (от 2 до 7 лет, 12-ти часовая услуга дошкольного образования) на 2023 год | 204 чел. | 247 дней | 0,44939 | 22644дето-дня |

**3. Место оказания услуг:**

г.Оренбург, ул.Чкалова,49

**4. Срок оказания услуг**: с момента заключения договора и по 31.12.2023г.

**5. Исполнитель обязан:**

- Оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области соответствия требованиям ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, а также условиями договора и Технического задания.

- Соблюдать требования Федерального закона от 21.11.2011№ 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей", Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515.

- Обеспечить объем предоставляемых услуг, согласно заявки Заказчика.

Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 1 (одного) рабочего дня до дня оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг, указанному в Заявке. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

- Обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам.

- Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения договора.

- Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период рационов питания и использованной при этом продукции.

- По запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по договору.

- Предоставить детям полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, действующих экологических, санитарно-гигиенических норм и правил. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать:

химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), 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, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (Е160а), рибофлавина (Е101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS Е-140, Е-160-163).

Готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами.

- Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции.

Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

- Организовать питание детей в соответствии с утвержденным в установленном порядке меню, рассчитанным не менее чем на 2 (две) недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

- Соблюдать график выдачи питания воспитанникам, а именно:

 1-й Завтрак - с 08 час. 00 мин. до 09 час. 00 мин.

 2-й Завтрак - с 10 час. 00 мин. до 10 час. 30 мин.

 Обед - с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.

 Полдник - с 15 час. 00 мин. до 15 час. 30 мин.

 Ужин – с 17 час. 00 мин до 17 час. 30 мин

 - Производство готовых блюд осуществлять на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденными сборниками рецептур для детского питания. Обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

- Согласовывать с Заказчиком режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы дошкольного образовательного учреждения.

- Приготовление блюд осуществлять на основе принципов «щадящего питания», использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

- Обеспечить строгое соблюдение работниками пищеблока требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью, пищевым продуктам;

- Подтвердить документально соответствие продовольственного сырья Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Глава II, раздел 1, п.п. 11,16, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

- Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы и из алюминия.

- Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, приобретенные за свой счет в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.

- Соблюдать условия хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а также санитарных правил для организаций питания. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

- Исполнитель обязан собирать отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Бачки и ведра после удаления отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой и просушиваться.

- Осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

- Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе: за качеством и безопасностью услуг (при необходимости проводить идентификацию состава продукта); за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг; за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания. По запросу Заказчика предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- Принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд.

- Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет.

- Обеспечить оказание услуг по приготовлению блюд с использованием кухонной посуды и инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения.

- Обеспечить оказание услуг с использованием мебели, оборудования и другогоимущества, предоставленного дошкольным образовательным учреждением по договору безвозмездного пользования по назначению и с максимальной бережливостью. По окончании срока оказания услуг по договору вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

- Проводить профилактическое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока, переданное в безвозмездное пользование, в соответствии с действующим законодательством.

- Нести материальную ответственность за порчу и причинение вреда имуществу Заказчика в соответствии с действующим законодательством.

- Оказывать услуги по договору с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников. Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

- Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по договору, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при питании воспитанников Заказчика.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

- Представить сведения об укомплектовании пищеблока Заказчика квалифицированными кадрами, состоящими в штате Исполнителя и имеющие личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а также прошедшими медицинский осмотр в соответствии с требованиями приказа, Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры", имеющими необходимые профилактические прививки (в соответствии с возрастом), гигиеническую подготовку и аттестацию (представить заверенный список).

- В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию в течение 1 (одного) часа.

- Исполнитель должен постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблок, склад) текущие и генеральные уборки.

- Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

**-** Обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов.

- Безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям договора, а также устранением недостатков, в течение 1 (одного) часа. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель.

- Оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания воспитанников, на пищеблокЗаказчика.

- Иметь трехдневный запас продуктов питания, используемых при оказании услуги.

- Иметь на своем базовом предприятии резерв пищевых продуктов в количестве, необходимом для обеспечения потребителей услуг рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

- При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения рационами питания Заказчику в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса.

- Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока.

- Осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

- Соблюдать требования противопожарной безопасности, обеспечить соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика.

- Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

- Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

- Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по Договору другому лицу.

- Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, прошедшим санитарную обработку, а скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты транспортировать охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

- После завершения срока оказания услуг Исполнитель обязан привести место оказания услуги (помещение пищеблока) в надлежащий вид (провести генеральную уборку) и сдать заказчику, в том числе технологическое и холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи по акту возврата переданного имущества (Приложение № 2 к Техническому заданию).

**6. Заказчик обязан:**

**–** Предоставить в безвозмездное пользование по договору помещение пищеблока (47,2 кв м) для организации питания воспитанников, оснащенное исправным технологическим и холодильным оборудованием для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи согласно Акту передачи оборудования (Приложение № 1 к Техническому заданию) на срок оказания услуг.

– Обеспечить готовность пищеблока к работе с предоставлением акта исправности холодильного и технологического оборудования.

– Обеспечить на период оказания услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания воспитанников. Провести проверку работоспособности систем холодного, горячего водоснабжения, канализации пищеблока с оформлением акта проверки инженерных систем.

– Производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения.

– Обеспечить проверку и клеймение весового оборудования.

– Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

**7. Требованияк меню:**

– Двухнедельное цикличное меню (далее – меню) утверждается руководителем Исполнителя и согласовывается руководителем Заказчика. Меню рассчитано не менее чем на 2 (две) недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- В связи с допустимостью замены одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Исполнитель предоставляетежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, и калорийности порции, не менее чем за 12 часов предшествующего дня.

**Приложение № 1 к Техническому заданию**

**СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ**

**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7-МИ ЛЕТ (В НЕТТО Г, МЛ, НА 1**

**РЕБЕНКА В СУТКИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |
| 1 - 2 года | 2 - 7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочная продукция | 390 | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30 | 40 |
| 3 | Сметана | 9 | 11 |
| 4 | Сыр | 4 | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 50 | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.) | 20 | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20 | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 32 | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 10 | Картофель | 120 | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 180 | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 95 | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 9 | 11 |
| 14 | Соки фруктовые и овощные | 100 | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 0 | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 40 | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 60 | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 30 | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 8 | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 25 | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 18 | 21 |
| 22 | Масло растительное | 9 | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 12 | 20 |
| 24 | Чай | 0,5 | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,5 | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1 | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) | 25 | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 2 | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |

**Продукция, используемая при оказании услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников, должна соответствовать следующим требованиям:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование продукции** | **Требования к продукции** |
| **1** | Мясо бескостное говяжье оковалок  |  Мясо бескостное говяжье оковалок должно соответствовать требованиям ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».  |
| **2** | Цыплята бройлеры  | Цыплята бройлеры должны соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». |
| **3** | Куриные грудки  | Куриные грудки должны соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». |
| **4** | Печень | Печень должна соответствовать требованиям ГОСТ 19342-73 «Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия». |
| **5** | Рыба свежемороженая «Треска»  | Рыба свежемороженая треска должна соответствовать требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». |
| **6** | Рыбные консервы "Горбуша" натуральная  | Рыбные консервы "Горбуша" натуральная должны соответствовать требованиям ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».  |
| **7** | Рыбные консервы «Сайра» натуральная  | Рыбные консервы «Сайра» натуральная должны соответствовать требованиям ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия».  |
| **8** | Творог | Творог должен соответствовать требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». |
| **9** | Сыр | Сыр должен соответствовать требованиям ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». |
| **10** | Масло сливочное | Масло сливочное должно соответствовать требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». |
| **11** | Сметана | Сметана должна соответствовать требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». |
| **12** | Кефир | Кефир должен соответствовать требованиям ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». |
| **13** | Молоко | Молоко должно соответствовать требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». |
| **14** | Макароны | Макароны должны соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия».  |
| **15** | Сосиски | Сосиски должны соответствовать требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»  |
| **16** | Печенье | Печенье должно соответствовать требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».  |
| **17** | Сок |  Сок должен соответствовать требованиям ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия». |
| **18** | Чай | Чай должен соответствовать требованиям ГОСТ 33481-2015 «Чай частично ферментированный. Технические условия». |
| **19** | Хлеб | Хлеб должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия». Хлеб должен соответствовать требованиям ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия». Хлеб должен соответствовать требованиям ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». |
| **20** | Яйца куриные пищевые | Яйца куриные пищевые должны соответствовать требованиям ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». |
| **21** | Крупы |  Крупа пшеничная должна соответствовать требованиям ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия», Крупа гречневая должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»,  Крупа овсяная должна соответствовать требованиям ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия». Крупа манная должна соответствовать требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия». Горох шлифованный должен соответствовать требованиям ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия».  Крупа рисовая должна соответствовать требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».  Крупа пшено шлифованное должна соответствовать требованиям ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». |
| **22** | Мука | Мука пшеничная должна соответствовать требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». |
| **23** | Кабачковая икра | Кабачковая икрадолжна соответствовать требованиям ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»  |
| **24** | Томатная паста |  Томатная паста должна соответствовать требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». |
| **25** | Капуста квашеная, огурцы соленые |  Капуста квашеная, огурцы соленые должны соответствовать требованиям ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». |
| **26** | Сухофрукты | Сухофрукты должны соответствовать требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| **27** | Яблоки | Яблоки должны соответствовать требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». |
| **28** | Апельсины | Апельсины должны соответствовать требованиям ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия». |
| **29** | Лимоны | Лимоны должны соответствовать требованиям ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия». |
| **30** | Капуста | Капуста должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». |
| **31** | Морковь | Морковь должна соответствовать требованиям ГОСТ 32284-2013(UNECE STANDARD FFV-10:2010) «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия». |
| **32** | Лук | Лук должен соответствовать требованиям ГОСТ 1723-86 «Лук репчатый свежий**,** заготовляемый и поставляемый. Технические условия». |
| **33** | Картофель | Картофель должен соответствовать требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия». |
| **34** | Свекла | Свекла должна соответствовать требованиям ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия». |
| **35** | Помидоры | Помидоры должны соответствовать требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия». |
| **36** | Горошек зеленый консервированный | Горошек зеленый консервированный должен соответствовать требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия». |
| **37** | Какао | Какао должно соответствовать требованиям ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». |
| **38** | Кофейный напиток | Кофейный напиток должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия**»**. |
| **39** | Соль | Соль должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия». |
| **40** | Сахар | Сахар должен соответствовать требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия». |

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при обеспечении горячим питанием детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям техническихрегламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшиеветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца изхозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки сржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями илизараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов,кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак изсельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану безтермической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных позаболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшаяпервичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшихтепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественногопитания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кромевыпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодногосырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрогоприготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленныев условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5%жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемыечерез буфеты

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Н. Мусинова/М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ С.Б. Попцов /М.П. |

Приложение 1/1

к Техническому заданию

Форма

А К Т

ПЕРЕДАЧИ ОБОРУДОВАНИЯ В ПОЛЬЗОВАНИЕ

г.Оренбург «\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.

Мы, нижеподписавшиеся,**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 126» (сокращенно МДОАУ №126)**, в лице **заведующего Мусиновой Ольги Николаевны**действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (сокращенно ООО «КШП «Подросток»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем именуемые Стороны, составили следующий акт предоставления технологического и холодильного оборудования для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи в следующем техническом состоянии:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования | Марка /модель | Кол-во | Дата ввода вэксплуатацию | Инвентарныйномер | Техническое состояние (рабочее/ нерабочее) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по 1 (одному) для каждой из Сторон.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:** | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ О.Н. Мусинова /М.П. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ С.Б. Попцов /М.П.  |

Приложение №2

к Техническому заданию

ФОРМА

АКТ

ВОЗВРАТА ПЕРЕДАННОГО ИМУЩЕСТВА

г.Оренбург «\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад № 126» (сокращенно МДОАУ №126)**, в лице **заведующего Мусиновой Ольги Николаевны**действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (сокращенно ООО «КШП «Подросток»)**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий акт (далее - Акт) о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуги по обеспечению горячим питанием воспитанников от «\_\_\_» февраля 2022 г. № 2022-2ЭК-126 (далее - Договор) Заказчик передал, а Исполнитель принял движимое и недвижимое имущество согласно приложению № 3 к Договору.

2. Исполнитель возвращает имущество Заказчику в исправном состоянии с учетом нормального износа.

3. Недостатки имущества на момент его возврата (при наличии).

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах - по одному для каждой из Сторон, и является неотъемлемой частью Договора.

|  |  |
| --- | --- |
| **ИСПОЛНИТЕЛЬ:** | **ЗАКАЗЧИК:** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.Б. Попцов /М.П.  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ О.Н. Мусинова/М.П.  |

\

Приложение №2

к Договору

от « 01» февраля 2022г. № 2022-2ЭК-126

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

на оказание услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оказываемой услуги | Кол-во дето- дней | Цена за ед., руб | Общая цена (руб.), без НДС. |
| Оказание услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников (дети 2-7лет) на 2022 год | 19382 | 182,00 | 3 527 524,00 |
| Оказание услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников (дети 2-7лет) на 2023 год | 22644 | 189,00 | 4 279 716,00 |
| Итого:**7 807 240,00** |

Итого: **7 807 240,00 (Семь миллионов восемьсот семь тысяч двести сорок) рублей 00 копеек**, НДС не облагается.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Н. Мусинова/М.П.  | ИСПОЛНИТЕЛЬ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ С.Б. Попцов / М.П.  |

Приложение №3

к Договору

от «01» февраля 2022 г. № 2022-2ЭК-126

Перечень производственного оборудования пищеблока,

находящегося на балансе МДОАУ № 126

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Перечень оборудования | Инвентарный номер | Год выпуска | Балансовая стоимость(руб) | Кол-во (шт.) |
| 1 | Ванна моечная 1\490х530х870 1 секция | ю00000002443 |  | 12500 | 1 |
| 2 | Ванна моечная ВСМ 1\430х530х870 | ю00000002441 |  | 5200 | 1 |
| 3 | Ванна моечная ВСМ 2\600х1350х700Х870 | ю00000002442 |  | 18500 | 1 |
| 4 | Холодильник ШкафVPolairШХ 1,4 | 1010400101702 | 2007 | 42750 | 1 |
| 5 | Стеллаж СТКН-1200\650 | 101060025475 | 2010 | 18200 | 1 |
| 6 | Холодильник «Бирюса» | 101060025478(9) | 2010 | 11990 | 2 |
| 7 | Холодильник двухкамерный «PozisRK-139 AV=335л | 210134000001 | 2018 | 23210 | 1 |
| 8 | Ларь морозильный для мяса | 101040008290 | 2010 | 16600 | 1 |
| 9 | Машина овощерезательная МПР-350 | 101040011377 | 2010 | 17800 | 1 |
| 10 | Машина протирочная-резательнаяМПР-350 | 101040009664 | 2006 | 15708 | 1 |
| 11 | Мясорубка МИМ -300 | 101040010395 | 2008 | 17300 | 1 |
| 12 | Плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП-6ЖШ-01 | 101060025536 | 2012 | 60720 | 1 |
| 13 | Электроплита 4-х конфорочная | 000000048421 | 1985 | 2 | 1 |
| 14 | Электроплита 2-х конфорочная | 000000048421 | 1985 | 2 | 1 |
| 15 | Сковорода электрическая СЭЧ 0,25 | 101040009742 | 2006 | 27234 | 1 |
| 16 | Стол разделочный | 101060016249 | 2010 | 7300 | 1 |
| 17 | Стол разделочный СР2/600/600 | 101060025508 | 2011 | 4700 | 2 |
| 18 | Стол разделочный СР2/950/600 | 101060022484 | 2010 | 5400 | 1 |
| 19 | Стол 1100х650х1300мм | 210136000007 | 2017 | 7800 | 1 |
| 20 | Стол разделочный СР2/950/600 | 101060022485 | 2010 | 5400 | 4 |
| 21 | Весы «сырая продукция» | 000000068267 | 1979 | 3 | 1 |
| 22 | Весы почтовые для взвешивания продуктов | 000000068267 | 1981 | 3 | 1 |
| 23 | Весы «готовой продукции» | 000000068267 | 1984 | 3 | 1 |
| 24 | ЭлетрокипятильникANVIL URS | 101040011448 | 2010 | 16500 | 1 |
| 25 | Электрический водонагреватель с жесткой разводкой (30 л) | 0101070050930 | 2014 | 2000 | 1 |