

**Договор № 3**  
**на услуги по организации горячего питания**

г. Кушва

«21» июня 2024 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 5 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно – речевому развитию детей (сокращенно МАДОУ № 5), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Андреевой Галины Владимировны, действующего на основании устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Управляющего ИП Васькова Евгения Леонидовича, действующего на основании Договора о передаче полномочий, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, а также Положением о закупках для нужд МАДОУ № 5 по результатам проведения конкурса в электронной форме на основании протокола № 5468024005DP от 10 июня 2024г. заключили настоящий Договор на оказание услуг по организации питания обучающихся, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать **Услуги по организации горячего питания в МАДОУ №5** (далее – услуги) согласно Техническому заданию (Приложение №1), примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в Приложении № 1.

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством подачи заявки Исполнителю не позднее, чем за один день, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем, содержание и стоимость услуг определяется Техническим заданием.

1.5. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно – эпидемиологическим требованиям.

**2 Цена Договора и порядок расчётов**

2.1. Цена Договора составляет: **3 326 483 рубля \_00\_ копеек (три миллиона триста двадцать шесть тысяч четыреста восемьдесят три рубля \_00\_ копеек)**, т.к. Договор заключается с лицом, не являющимся в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах плательщиком НДС, то цена Договора НДС не облагается.

2.2. Стоимость единицы услуги для каждой категории обучающихся и вида питания определяется в соответствии с Таблицами 1, 2, 3 Приложения №1 к настоящему Договору.

Аванс не предусмотрен.

2.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального







## 4. Права Сторон

### 4.1. Заказчик по Договору вправе:

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора.

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

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

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

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. 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, перенесённых 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.

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

### 4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приёмки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. 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.

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

## 5. Обязанности Сторон

### 5.1. Заказчик по Договору обязан:

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

5.1.2. Заказчик обязан предоставить исполнителю 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.

5.1.3. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иной документации, предусмотренной п. 9.10 Технического задания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объёме, обеспечивающих её прослеживаемость.

5.1.4. Принять надлежаще оказанные услуги.

5.1.5. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи - приёмки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.



5.1.6. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.7. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово - технологическое, холодильное и другое оборудование по Договору аренды (Приложение №3 к Договору).

5.1.8. Назначить в течение 5 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.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

## **5.2. Исполнитель по Договору обязан:**

5.2.1. Оказать услуги питания воспитанников, обучающихся по образовательным программам дошкольного, начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объёмах.

5.2.2. Оказать 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.

5.2.3. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, в том числе указанными в Техническом задании (приложение № 1).

5.2.4. 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.

5.2.5. На дату начала оказания услуг иметь примерные меню на период не менее 10 дней с учётом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья обучающихся на основе утверждённых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», а также иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно - эпидемиологическим требованиям.

5.2.6. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчётами.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день-или в последующие два - три дня.

5.2.7. 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.

5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребёнка)











питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Договора, 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.

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

5.2.38. Производить за счёт собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.39. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Договора, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.40. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Техническим заданием (Приложение № 1).

5.2.41. Устранить за свой счёт все выявленные недостатки при оказании услуг.

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

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

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. 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.

6.2. 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 (приложение № 1).

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

6.3. 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 5 (пяти) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. 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.

6.5. 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»).

6.6. 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







настоящего Договора и приложений к нему.

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 5 (пяти) дней;
- возмещения понесённых Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров.

7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлечённых им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приёмке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.7.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приёмке или об отказе в приёмке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приёмочная комиссия должна учитывать отражённые в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлечённых для её проведения.

7.10. Приёмка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1. - 7.5. Договора.

## 8. Обеспечение исполнения Договора

8.1. В целях заключения Договора Исполнитель обязан обеспечить исполнение Договора предоставлением независимой гарантии, выданной гарантом или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счёт, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Договора, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Договором срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения.

8.2. Обеспечение исполнения Договора представляется в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Договора в сумме 166 324,15 (сто шестьдесят шесть тысяч триста двадцать четыре ) рублей 15 копеек.

8.3. Обеспечение исполнения Договора в виде внесения денежных средств, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по Договору в течение 30 календарных дней с даты подачи заявления о возврате денежных средств, внесённых в качестве обеспечения исполнения Договора.

8.4. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Договора и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Договора новое обеспечение исполнения Договора.

8.5. Обеспечение исполнения Договора обеспечивает все обязательства Исполнителя и



распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Договором, а также убытков, понесённых Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Договору, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Договора удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причинённых убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Договора при отсутствии нарушения условий Договора Заказчиком.

## 9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, установленную законодательством Российской Федерации.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

9.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

9.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.5. Исполнитель несёт ответственность в полном объёме за ущерб, причинённый Заказчику в результате судебных решений, в том числе по искам третьих лиц, а также за ущерб, причинённый Заказчику штрафными санкциями административных органов, применение которых непосредственно связано с производством работ.

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

9.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

9.8. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объёму обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

9.9. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в том числе за нарушение обязанностей, предусмотренных Разделами 5 и 6 настоящего Договора, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, в размере 10% от цены Договора, что составляет - **332 648,30 (триста тридцать две тысячи шестьсот сорок восемь рублей) 30 копеек.**

9.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или











производят сверку расчётов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем.

12.6. Расторжение Договора влечёт за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение Договорных обязательств, которые имели место до расторжения Договора.

### 13. Срок действия Договора

13.1. Договор вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 31.12.2024г. а в части осуществления расчётов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

### 14. Прочие условия

14.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

14.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Договоре.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому Заказчику в том же объёме и на тех же условиях.

14.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

14.6. Изменения Договора по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупках МАДОУ № 5, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

14.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.8. К Договору прилагаются:

- 1) Приложение 1 «Техническое задание»
- 2) Приложение 2 «Акт оказанных услуг» (форма).
- 3) Договор аренды.

### 15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

**ЗАКАЗЧИК**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**МАДОУ № 5**

Адрес: 624300, Свердловская область, г. Кушва, ул. Кузьмина, 35.

**ИНН:** 6620014942

**КПП:** 668101001

**ОГРН:** 1096620000091

**ОКПО:** 89905254

Банковские реквизиты:

Уральский ГУ Банк России\ \ УФК по Свердловской области г.Екатеринбург

**Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»**

Юридический адрес, телефон: 620010, РФ, г.Екатеринбург, ул.Бородина, дом 26

Тел: 8 (343) 226-92-25

**ОГРН** 1026605768144

**ИНН** 6664006593

**КПП** 667901001

**ОКПО** 25932390

**Р/с:** 40702810338230002026















- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 октября 2016 г. № 162;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Методических рекомендаций МР 2.3.2.2571-10 «Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам» (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 14 января 2010 года);

- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 02.03.2021);

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

7.2. Методических рекомендаций МР 2.3.2.2571-10 «Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам» (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 14 января 2010 года) питание воспитанников, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

7.3. Разработать примерные меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья



воспитанников на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций и согласовать его с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области (получить заключение), в том числе:

а) Примерное цикличное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет;

б) Примерное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет с **непереносимостью глютена**;

в) Примерное **безмолочное** всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет;

г) Примерное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет с **сахарным диабетом**.

7.4. Обеспечить соответствие разработанных рационов питания принципам «здорового питания, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г., Методическими рекомендациями по питанию детей в организованных коллективах», утвержденными директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год, в том числе:

- обеспечивающих оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору)

- предусматривающих использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья, в том числе специализированных:

- йодированная соль;

- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта;

- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур;

- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),

- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество йода и альгинатов;

- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Обеспечить включение в десятидневный рацион рекомендованных нормативными документами продуктов в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки, в том числе:

- обеспечивать гарантированную безопасность питания;











9.10. Исполнитель обеспечивает устранение аварийных ситуаций на пищеблоке с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

9.11. Исполнитель обеспечивает допуск к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

9.12. Исполнитель должен обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (медицинские маски, одноразовые перчатки) в целях нераспространения инфекции COVID-19 в случае наступления инфекции.

#### **10. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.**

10.1. В целях организации питания воспитанников Исполнителю на условиях договора аренды (с внесением арендной платы) на срок оказания услуг передается недвижимое имущество: пищеблок, движимое имущество, находящееся в пищеблоке.

10.2. Исполнитель обязуется обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания воспитанников, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

При необходимости доукомплектовать пищеблок оборудованием, кухонным инвентарём, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, производственной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами).

10.3. Исполнитель обязуется обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания воспитанников, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), в том числе приобретение комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

10.4. Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг производится в размере согласно Расчету стоимости арендной платы (Приложение №2 к договору аренды муниципального имущества) в порядке и сроки, определенные договором аренды.

10.5. После заключения договора аренды Исполнитель обязуется заключить в 5-дневный срок договор на поставку электроэнергии, договор холодного водоснабжения и водоотведения, договор на оказание услуг по обращению с ТКО, договоры с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Оплата тепловой энергии производится посредством возмещения понесенных заказчиком затрат по договору теплоснабжения, исходя из площади переданного в аренду недвижимого имущества, без заключения договора теплоснабжения Исполнителем с поставщиком тепловой энергии.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 507203158059586111652294573924499816527024422905

Владелец Андреева Галина Владимировна

Действителен с 12.01.2024 по 11.01.2025