**РАЗДЕЛ VI. ПРОЕКТ ДОГОВОРА**

**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_\_\_**

**на оказание услуг по организации питания воспитанников**

**МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан**

г. Межгорье «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 3» городского округа закрытое административно-территориальное образование город Межгорье Республики Башкортостан (МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, заключили настоящий Договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

**1.Предмет Договора**

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания воспитанников МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан (далее – «Услуги»), а Заказчик обязуется принять и оплатить их.

1.2. Состав и объем услуг определяется в Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Договору).

1.3. Место оказания услуг: 453571, Республика Башкортостан, г. Межгорье, ул. Комсомольская, дом 28-а, помещение пищеблока.

Питание воспитанников осуществляется по адресу: 453571, Республика Башкортостан, г. Межгорье, ул. Комсомольская д. 28-а. (далее – «место оказания услуг»).

**2. Цена Договора и порядок расчетов**

2.1. Цена Договора является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Договора, за исключением случаев, установленных Договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. Общая цена Договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_ копеек**, включая налог на добавленную стоимость (\_\_ %): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_ копеек/ *НДС не облагается в соответствии с п. \_\_\_ ст. \_\_\_\_ Налогового кодекса Российской Федерации.\*.* ***(В случае если Исполнитель не является плательщиком НДС, Заказчик указывает: «НДС не облагается»).***

2.3. Цена Договора включает расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов, приготовление пищи, вывоз пищевых отходов, проведение производственного контроля в порядке, установленном действующим законодательством, обеспечение работников пищеблока специальной одеждой, расходы на оплату труда сотрудников пищеблока, уплата налогов, сборов и других расходов, связанных с исполнением Исполнителем своих обязательств по Договору.

2.4. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет Исполнителя.

2.4.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.4.3. Расчет за оказанную часть услуг осуществляется в течение 30 (Тридцати) календарных дней со дня подписания Заказчиком Акта об оказанных услугах или универсального передаточного документа либо, в случаях, предусмотренных Договором, со дня подписания Акта взаимосверки обязательств на основании представленного Исполнителем счета или универсального передаточного документа.

2.4.4. В случаях, предусмотренных пунктом 2.6 Договора, оплата оказанной части услуг производится в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня поступления Заказчику от Исполнителя денежных средств в счет уплаты в полном объеме начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям, на основании подписанных Заказчиком Актов об оказанных услугах и представленных Исполнителем счетов или универсального передаточного документа.

2.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору.

В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета или универсального передаточного документа.

2.6. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по Договору, указанный в п. 2.5 Договора, Заказчик вправе не производить оплату по Договору до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени) и (или) до возмещения Исполнителем убытков, согласно предъявленным Заказчиком требованиям.

2.7. В случае уменьшения Заказчику соответствующими органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, приводящего к невозможности исполнения Заказчиком обязательств по Договору, о чем Заказчик уведомляет Исполнителя, Стороны согласовывают в соответствии с законодательством Российской Федерации новые условия, в том числе по цене и (или) объему услуг.

**3. Права и обязанности Сторон**

**3.1. Заказчик имеет право:**

3.1.1. По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 11.6 Договора.

3.1.2. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.1.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

3.1.4. Запрашивать у Исполнителя информацию о поставщиках, осуществляющих поставку продуктов, используемых для оказания услуг по организации питания.

3.1.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

**3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству.

3.2.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

3.2.3. Организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2.4.Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Договора.

3.2.5. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Договором.

**3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Оказать услуги в сроки, предусмотренные Договором.

3.3.2. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

3.3.3. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, замещение должности «повар» лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, организацию обучения поваров без отрыва от производства с целью непрерывного повышения квалификации.

3.3.4. Закрепить лицо, ответственное за организацию обеспечения питания обучающихся, в обязанности которого должно входить:

- осуществление контроля над качеством и безопасностью организованного питания;

- согласование с Заказчиком ежедневного меню за день до предоставления соответствующей услуги.

3.3.5. Ежедневно, в период оказания услуг, до 8 часов 00 минут вывешивать меню (с учетом разных возрастных категорий обучающихся).

3.3.6. Обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами.

3.3.7. Расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а так же использовать переданное Заказчиком имущество исключительно для исполнения Договора, руководствуюсь принципами рациональности, экономности и бережливости.

3.3.8. Осуществлять за свой счет текущий ремонт торгово-технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов, переданных Заказчиком по Договору, а так же проводить государственную поверку средств измерения и электроизмерения, осуществлять техническое обслуживание этого оборудования и приборов.

3.3.9. Организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3.10. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Договора.

3.3.11. По окончании срока действия Договора передать помещение и оборудование Заказчику в состоянии, пригодном для дальнейшей эксплуатации.

3.3.12. Не предоставлять другим лицам или разглашать иным способом конфиденциальную информацию, полученную в результате исполнения обязательств по Договору.

3.3.13. По требованию Заказчика своими средствами и за свой счет в срок, согласованный с Заказчиком устранить допущенные по своей вине в оказанных услугах недостатки или иные отступления от условий Договора.

3.3.14. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

3.3.15. Выполнять иные обязанности, предусмотренные Договором.

**3.4. Исполнитель вправе:**

3.4.1. Требовать приемки и оплаты услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Договором.

**4. Сроки оказания услуг**

4.1. Услуги должны быть оказаны в срок с 01 января 2022 года по 31 декабря 2023 года

4.2. Услуги оказываются на основании утвержденного Заказчиком меню и поданных Заказчиком письменных заявок с указанием количества питающихся.

4.3. В Договоре указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Договора в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о прекращении действия Договора; сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора.

Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

**5. Порядок сдачи и приемки услуг**

5.1. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Договоре, производится за каждый месяц.

5.2. Исполнитель не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным, направляет в адрес Заказчика извещение (уведомление) о готовности услуг к сдаче и Акт об оказанных услугах или универсальный передаточный документ.

5.3. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Договором. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором, может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.4. Стороны подписывают Акты об оказанных услугах или универсальный передаточный документ в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня получения акта об оказанных услугах.

Акт об оказанных услугах за декабрь должен быть подписан не позднее 24 декабря соответствующего года.

5.5. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 5.7 Договора.

5.6. В случае если Исполнитель не согласен с предъявляемой Заказчиком претензией о некачественной услуге, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить качество услуг заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем и согласовывается с Заказчиком. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов для экспертизы осуществляется Исполнителем.

5.7. Обо всех нарушениях условий Договора об объеме и качестве услуг Заказчик извещает Исполнителя не позднее трех рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Договору составляется Заказчиком в письменной форме и направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте либо нарочным. Адресом электронной почты для получения уведомления является: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Номером факса для получения уведомления является: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5.8. Исполнитель в установленный в уведомлении (п. 5.7) срок обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель в установленный срок не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг и (или) направить Исполнителю требование о расторжении Договора по соглашению сторон, или принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

**6. Ответственность сторон**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора, в том числе за неполное и (или) несвоевременное исполнение своих обязательств по договору.

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

6.3 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 10 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.5. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.6. 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). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.8. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.11. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

**7. Форс-мажорные обстоятельства**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по настоящему Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает, соответствующую сторону права ссылается на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

Доказательством наличия вышеуказанных обстоятельств и их продолжительности будут служить документы Торгово-промышленной палаты Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, или иной торгово-промышленной палаты, где имели место обстоятельства непреодолимой силы.

7.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то стороны расторгают Договор. В этом случае ни одна из сторон не имеет права потребовать от другой стороны возмещения убытков.

**8. Порядок разрешения споров**

8.1. Стороны должны приложить все усилия, чтобы путем прямых переговоров разрешить к обоюдному удовлетворению сторон все противоречия или спорные вопросы, возникающие между ними в рамках настоящего Договора.

8.2. Любые споры, разногласия и требования, возникающие из настоящего Договора, подлежат разрешению в соответствующем Арбитражном суде по месту ответчика.

**9. Расторжение Договора**

9.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по настоящему Договору невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения настоящего Договора.

9.3. В случае расторжения Договора по соглашению сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Договору, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнитель за фактически исполненные обязательства по Договору.

9.4. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении настоящего Договора.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу выполненных работ с привлечением экспертов, экспертных организаций.

9.6. Если Заказчиком проведена экспертиза выполненных работ с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы выполненных работ в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

9.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 12 Договора, 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 Исполнителем. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 12 Договора.

9.8. 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.

9.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы, предусмотренной п. 9.6 Договора. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

9.10. Заказчик принимает решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в ходе исполнения Договора будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

9.11. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. Такое решение не позднее трех рабочих дней с даты его принятия, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в разделе 12 Договора, 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 Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.12. 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.

9.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.14. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

**10.Срок действия Договора**

10.1. Договор вступает в силу со дня подписания его Сторонами и действует до **«31» декабря 2023 г.**, за исключением обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки.

**11. Прочие условия**

11.1. Настоящий Договор заключен на электронной торговой площадке и подписан электронными подписями. Стороны вправе изготовить копии настоящего Договора в письменном виде.

11.2. Все приложения к Договору являются его неотъемной частью.

11.3. К Договору прилагается:

- Спецификация (Приложение №1);

- Техническое задание (Приложение №2);

- Меню (Приложение №3).

11.4. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты такого изменения.

11.5. По согласованию Сторон в ходе исполнения Договора допускается снижение цены Договора без изменения предусмотренных Договором объема работы, качества выполняемой работы и иных условий Договора.

11.6. Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Договора вправе изменить предусмотренный Договором объем услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен Договор. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуг Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги.

11.7. 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.

11.8. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по такому Договору переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

**12. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение № 1

к Договору

№ \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование услуги | Период оказания услуг | Общий объем  дето-дней | Цена, руб. | Сумма, руб. |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
|  | | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.П. |

Приложение № 2

к Договору

№ \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по организации питания воспитанников**

**МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан**

1. **Объект закупки:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оказываемых услуг** | **Кол-во дето-дней** | **Характеристика товаров, работ, услуг (функциональные, технические, качественные, эксплуатационные и количественные характеристики)*:*** |
| **1** | Оказание услуг по организации качественного и безопасного питания воспитанников  до 3-х лет | 488 | Ассортимент и качество используемых продуктов должны соответствовать требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ и СанПиН, действующих на момент оказания услуг |
| **2** | Оказание услуг по организации качественного и безопасного питания воспитанников  с 3-х до 7 лет | 488 | Ассортимент и качество используемых продуктов должны соответствовать требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ и СанПиН, действующих на момент оказания услуг |
|  | ИТОГО: | 488 |  |

**Место оказания услуг:** 453571,Республика Башкортостан, г. Межгорье, ул. Комсомольская, дом 28-а, помещение пищеблока.

Питание воспитанников осуществляется по адресу: 453571, Республика Башкортостан, г. Межгорье, ул. Комсомольская д. 28-а.

**Сроки оказания услуг:** с 01 января 2022 года по 31 декабря 2023 года.

**Порядок формирования цены договора:** цена Договора включает расходы на приобретение и доставку пищевых продуктов, приготовление пищи, вывоз пищевых отходов, проведение производственного контроля в порядке, установленном действующим законодательством, обеспечение работников пищеблока специальной одеждой, расходы на оплату труда сотрудников пищеблока, уплата налогов, сборов и других расходов, связанных с исполнением Исполнителем своих обязательств по Договору.

**3.Условия и требования на оказание услуг:**

3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

3.1.1 Оказывать ежедневное приготовление горячего питания (четырехразовое питание) с учетом требований нормативных документов в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню; оформляет ежедневное меню в печатной форме с указанием веса блюд.

3.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья детей, окружающей среды и имущества учреждения.

3.1.3. Соблюдать требования методических рекомендаций МР 3.1/2.3.0200-20 «Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию»

3.1.4. Подписать акт приема-передачи права пользования имуществом (помещениями пищеблоков и оборудованием) Заказчика на период оказания услуг (Приложение 1).

3.1.5. Обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам и эксплуатационным расходам, связанных с оказанием услуги по питанию.

3.1.6. Исполнитель оказывает услуги согласно 2.3/.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения.

3.1.8. Своевременно осуществлять снабжение столовой образовательного учреждения необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу (Приложение 2), ТУ, СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.9. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в учреждение силами Исполнителя, доставка специализированным транспортом, в том числе охлаждаемого или изотермического, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки и имеющего санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного [образца](consultantplus://offline/ref=A1223616324C288C31CF4E5CCC454CDA9A85F8D617AC4A2A73D6882F1261A6DFD3CF4BEA4AC89700TE2AF) с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.1.14. Обеспечить функционирование столовой силами работников Исполнителя. Обеспечить сервировку (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, технологического и холодильного оборудования силами работников Исполнителя. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3.1.15. Обеспечить прохождение сотрудниками столовой медицинского осмотра, организовывать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. Все сотрудники обязаны иметь медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.

3.1.16. Исполнитель должен обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, индивидуальные полотенца) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены, и средствами личной гигиены.

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

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

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

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

3.1.18. Исполнитель обязан ежедневно собирать и вывозить пищевые отходы, в целях исключения возможности загнивания и разложения. Бытовые отходы собираются Исполнителем в месте, установленном Заказчиком, и вывозятся Исполнителем с территории образовательного учреждения. Сжигание отходов не допускается.

Сбор и вывоз отходов осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации об охране окружающей среды, СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 3 от 28 января 2021.

**4. Требования к качеству услуг:**

4.1. Исполнитель обязан осуществлять организацию питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральных законов «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии», Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515.

4.2. Исполнитель обязан разрабатывать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам.

4.3. Исполнитель обязан обеспечить продуктами питания только высшей и первой категории, с повышенной пищевой и биологической ценностью, диетического назначения, обогащенными витаминно-минеральными премиксами, йодом, с ограниченным использованием в составе продукта пищевых добавок, отнесенных к группе специализированного детского питания, преимущественно отечественного производства.

4.4. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. По письменному запросу заказчика исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи.

4.5. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с аккредитованным ИЛЦ, осуществляющим санитарно-эпидемиологические исследования, испытания, с предоставлением протоколов лабораторных исследований Заказчику.

4.6. Исполнитель ежедневно предоставляет заказчику меню-раскладку, оформленную в соответствии с действующим законодательством.

4.7. Исполнитель производит выдачу готовой пищи с пищеблока заказчика, в соответствии с утвержденным графиком выдачи пищи, указанным в приложении №3.

4.8. Исполнитель производит бракераж готовой пищи, отбор суточной пробы и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток.

4.9. Заказчик имеет право осуществлять совместно с представителем исполнителя контроль поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. По письменному запросу заказчика исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производиться приготовление пищи.

4.10. Исполнитель выдает пищу только после снятия проб представителем заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражном журнале).

4.11. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие дополнительной (сверх заявки) порции каждого блюда - для снятия пробы представителем заказчика.

4.12. Исполнитель для приготовления пищи не использует: генно-модифицированные продукты; мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 34150-2017.

4.13. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена исполнителем в течение 1 (одного) часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет исполнителя.

4.14. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон.

4.15. Исполнитель обеспечивает сохранность предоставляемых в пользование помещений, имущества**,** и их правильную эксплуатацию, обеспечить содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии, производит их уборку. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный заказчику по вине исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме. Исполнитель обеспечивает возможность проведения заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества.

4.16. Исполнитель предоставляет на утверждение заведующему МАДОУ Д/С № 3 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан до начала оказания услуг примерное 10 дневное меню, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**5. Требования к безопасности оказания услуг:** Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии.

Приложение 1

**АКТ приема – передачи**

**1.** Встроенные производственные помещения в здании, расположенном по адресу:

*453571, Республика Башкортостан, г. Межгорье, ул. Комсомольская, дом 28-а*

общей площадью 90,8 м2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование объекта | Инвентарный номер помещения | Площадь по тех. паспорту, кв. м. |
| 1 | Склад | 62 | 4,9 |
| 2 | Коридор | 63 | 10,3 |
| 3 | Тамбур | 64 | 2,9 |
| 4 | Склад | 65 | 13,8 |
| 5 | Кухня | 66 | 52,0 |
| 6 | Подсобное | 67 | 6,9 |
|  | **ИТОГО:** |  | **90,8** |

**2.** Технологическое оборудование пищеблока, относящееся к категории

особо ценного движимого имущества:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт | Балансовая стоимость |
| 1 | Весы ADAM DCT 201 | 1 | 7 700,00 |
| 2 | Весы товарные УВТ-1Н (150 кг, 50 гр) | 1 | 8 300,00 |
| 3 | Весы электрические | 1 | 7 050,00 |
| 4 | Весы электрические МТ-15В1 | 1 | 8 301,53 |
| 5 | Камера холодильная 5\*150 | 1 | 29 799,00 |
| 6 | Котел Пищевой КПЭ-60 | 1 | 71 445,00 |
| 7 | Морозильник «POZIS-СВИЯГА 150-1» | 1 | 14 990,00 |
| 8 | Стерилизатор ГП-20 | 1 | 16 348,17 |
| 9 | Холодильник «Саратов-160» | 1 | 10 842,00 |
| 10 | Шкаф пекарский | 1 | 21 923,55 |
| 11 | Шкаф холодильный ШХ 112 НК | 1 | 60 390,00 |
| 12 | Кухонный комбайн МК-112 | 1 | 4 563,11 |
| 13 | Мясорубка МИМ-300 | 1 | 16 446,50 |
| 14 | Плита электрическая ПЭ-048ШП | 1 | 35 910,00 |
| 15 | Привод универсальный УКМ-0,6 (мясорубка, овощерезка) | 1 | 113 870,00 |

**3.** Производственный и хозяйственный инвентарь, технологическое оборудование пищеблока,

относящиеся к категории иного движимого имущества

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование основного средства | Кол-во, шт | Балансовая стоимость |
|  | Картофелечистка МОК – 150 М. | 1 | 30 000,00 |
|  | Водонагреватель Garanter – Standart ER 50 | 1 | 6 750,00 |
|  | Колода для рубки мяса дубовая на мет. подставке | 1 | 9 650,00 |
|  | Стол разделочный СГ – 2 1200/600 | 1 | 4 130,00 |
|  | Водонагреватель Garanter – Standart ER 50 | 1 | 6 750,00 |
|  | Кастрюля нержавейка 5 л. | 6 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 7 л. | 3 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 4 л. | 2 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 10 л. | 3 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 15 л. | 4 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 20 л. | 2 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 30 л. | 2 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 40 л. | 4 |  |
|  | Кастрюля нержавейка 1,5 л. | 2 |  |
|  | Ковш нержавейка 2 л. | 1 |  |
|  | Ковш нержавейка 1 л. | 3 |  |
|  | Таз алюминиевый 12 л. | 17 |  |
|  | Дуршлаг алюминиевый (2-сред., 3-больш,) | 5 |  |
|  | Ковш алюминиевый 1,5 л. | 2 |  |
|  | Кастрюля алюминиевая 15 л. | 4 |  |
|  | Кастрюля алюминиевая 4 л. | 4 |  |
|  | Кастрюля алюминиевая 1 л. | 6 |  |
|  | Кастрюля алюминиевая 9 л. | 1 |  |
|  | Кастрюля алюминиевая 40 л. | 5 |  |
|  | Кастрюля эмалированная 20 л. | 2 |  |
|  | Кастрюля чугунная 20 л. | 1 |  |
|  | Бак для стерилизации 20 л. | 1 |  |
|  | Листы нержавейка: большие | 5 |  |
|  | Листы нержавейка: маленькие | 6 |  |
|  | Магнитные доски для ножей | 4 |  |
|  | Ножи: большие | 11 |  |
|  | Ножи: маленькие | 3 |  |
|  | Тёрка | 2 |  |
|  | Половник 0,500 гр. | 2 |  |
|  | Половник 0,200 гр. | 2 |  |
|  | Соусник | 1 |  |
|  | Лопатка раздаточная | 2 |  |
|  | Ложка гарнирная | 2 |  |
|  | Шумовка | 1 |  |
|  | Венчик | 2 |  |
|  | Скалка деревянная | 2 |  |
|  | Толкушка деревянная | 1 |  |
|  | Доска разделочная большая | 4 |  |
|  | Доска разделочная маленькая | 9 |  |
|  | Сито | 2 |  |
|  | Лопатка деревянная | 2 |  |
|  | Стеллаж | 3 |  |
|  | Стол производственный | 4 |  |
|  | Пенал | 2 |  |
|  | Табурет | 5 |  |
|  | Стул мягкий (1-склад, 2-раздевалка). | 3 |  |
|  | Дозатор для мыла | 1 |  |
|  | Сушилка для рук | 1 |  |
|  | Раковина для мытья посуды | 1 |  |
|  | Весы циферблатные | 2 |  |
|  | Стол маленький | 4 |  |
|  | Контейнер (мясо, рыба) | 3 |  |
|  | Ведро эмалированное 10 л. (овощи) | 7 |  |
|  | Ведро пластмассовое 10 л. (сырые овощи) | 6 |  |
|  | Ведро пластмассовое 10 л. (молочная продукция) | 14 |  |
|  | Ведро пластмассовое 10 л. (сыпучее) | 10 |  |
|  | Ножницы для рыбы | 3 |  |
|  | Топор для рубки мяса | 1 |  |
|  | Мусорное ведро (педальное) | 1 |  |
|  | Бак большой пластмассовый | 1 |  |
|  | Ведро пластмассовое 10 л. | 12 |  |
|  | Таз пластмассовый | 3 |  |
|  | Швабра | 2 |  |
|  | Щётка + совок | 1 |  |
|  | Сушка для посуды (подвесная) | 3 |  |
|  | Подставка для крышек | 1 |  |
|  | Пожарный шкаф | 1 |  |
|  | Огнетушитель ОП | 1 |  |
|  | Счётчик воды «Бетар» ХВС | 2 |  |
|  | Счётчик воды «Бетар» ГВС | 2 |  |
|  | Совок для сыпучих продуктов | 3 |  |
|  | Раковина для обменной тары (нержавейка) | 1 |  |
|  | Раковина производственная (алюминиевая) | 6 |  |
|  | Сковорода большая | 1 |  |
|  | Сковорода маленькая | 2 |  |
|  | Контейнер для столовых приборов | 1 |  |
|  | Лоток для кухонного оборудования | 2 |  |
|  | Разнос пластмассовый | 3 |  |
|  | Открывашка для банок | 1 |  |
|  | Тарелка глубокая | 6 |  |
|  | Тарелка мелкая | 10 |  |
|  | Кружка | 6 |  |
|  | Ложка столовая | 12 |  |
|  | Ложка чайная | 6 |  |
|  | Вилка | 9 |  |
|  | Аптечка | 1 |  |
|  | Чайник 3,5 л. | 2 |  |

**АКТ приема – передачи**

**1.** Технологическое оборудование пищеблока, относящееся к категории

особо ценного движимого имущества:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт | Балансовая стоимость |
| 1 | Стерилизатор ГП-20 | 1 | 16 348,17 |

**3.** Перечень материальных запасов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование основного средства | Кол-во, шт | Балансовая стоимость |
| 1. | Бак алюминевый (40 л.) | 4 |  |
| 2. | Кастрюля (сито) для фруктов | 1 |  |
| 3. | Сито | 1 |  |
| 4. | Бак нержавейка (40 л.) | 2 |  |
| 5. | Бак эмалированный (20 л.) | 1 |  |
| 6. | Кастрюля чугунная (20 л.) | 1 |  |
| 7. | Нож большой | 1 |  |
| 8. | Доска для раскатки теста | 2 |  |
| 9. | Терка для овощей | 1 |  |
| 10. | Стол производственный | 1 |  |
| 11. | Мешалка деревянная большая | 2 |  |
| 12. | Скалка деревянная | 1 |  |
| 13. | Таз алюминевый большой | 3 |  |
| 14. | Доска для сырой продукции | 4 |  |
| 15. | Дуршлаг | 1 |  |

Приложение 2

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Характеристики |
| 1 | Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта | Соответствует требованиям ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия». |
| 2 | Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта | Соответствует требованиям ГОСТ 31807-2018, «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки». |
| 3 | Молоко питьевое коровье пастеризованное  Жирность: не менее 3,2% | Соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое». |
| 4 | Продукты молочные. Йогурты  Жирность: не менее 3,2%, | Соответствует требованиям ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия». |
| 5 | Творог классический,  Массовая доля жира: не менее 9% | Соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». |
| 6 | Сметана  Жирность: не менее 20% | Соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия». |
| 7 | Масло сливочное крестьянское несоленое  Жирность: не менее 72,5% | Соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия». |
| 8 | Сыр неострый, твердых сортов  Жирность: не менее 45% | Соответствует требованиям ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия». |
| 9 | Яйца куриные пищевые столовые  Категория: не хуже 1-ой | Соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». |
| 10 | Мясо цыплят-бройлеров без вложения комплекта потрохов  Сорт: не хуже 1 | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». |
| 11 | Мясо - говядина в полутушах и четвертинах нежирное, мороженое, промышленного производства, высшей упитанности | Соответствует требованиям ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия». |
| 12 | Рыба мороженая, потрошеная, без головы  Сорт: не хуже 1-го | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». |
| 13 | Крупа рисовая выработанная из шлифованного круглозерного риса  Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93. «Крупа рисовая. Технические условия». |
| 14 | Крупа манная  Марка: «М» | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия». |
| 15 | Молоко цельное сухое  Жирность: не менее 25% | Соответствует требованиям ГОСТ 33629-2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия». |
| 16 | Лимоны свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия». |
| 17 | Апельсины свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия». |
| 18 | Яблоки свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия» |
| 19 | Груши свежие | Соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015. «Груши свежие. Технические условия». |
| 20 | Рыба мороженая, потрошеная, с головой  Сорт: не хуже 1-го сорта | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». |
| 21 | Картофель свежий продовольственный | Соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия». |
| 22 | Капуста белокочанная свежая  Класс: не хуже первого | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». |
| 23 | Изделия кондитерские пряничные | Соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия». |
| 24 | Изделия хлебобулочные бараночные | Соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия». |
| 25 | Соль поваренная пищевая йодированная | Соответствует требованиям ГОСТ Р51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия». |
| 26 | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». |
| 27 | Дрожжи хлебопекарные прессованные | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия». |
| 28 | Макаронные изделия в ассортименте  Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия». |
| 29 | Морковь столовая свежая  Сорт: не хуже 1 | Соответствует требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». |
| 30 | Свекла столовая свежая  Сорт: не хуже 1 | Соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». |
| 31 | Лук репчатый свежий  Сорт: не хуже 1 | Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия». |
| 32 | Чеснок свежий  Сорт: не хуже 1 | Соответствует требованиям ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия». |
| 33 | Крупа овсяная высшего сорта, плющеная, пропаренная (хлопья) | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия». |
| 34 | Крупа пшено, шлифованное Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». |
| 35 | Крупа гречневая из ядрицы быстро разваривающаяся  Сорт: не хуже первого сорта | Соответствует требованиям ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». |
| 36 | Горох колотый шлифованный Сорт: не хуже первого | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия». |
| 37 | Мука пшеничная  Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». |
| 38 | Сахар | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия». |
| 39 | Печенье весовое | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». |
| 40 | Печенье овсяное | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». |
| 41 | Соки и нектары фруктовые в ассортименте | Соответствует требованиям ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия». |
| 42 | Горошек зеленый консервированный  Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия». |
| 43 | Огурцы консервированные | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия». |
| 44 | Томатная паста  Категория: экстра | Соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». |
| 45 | Виноград сушеный (изюм)  Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия». |
| 46 | Абрикосы сушеные (курага) Сорт: не хуже высшего | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| 47 | Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. | Соответствует требованиям ГОСТ, ТУ РФ |
| 48 | Чай черный отборный среднелистовой | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия». |
| 49 | Какао-порошок | Соответствует требованиям ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». |
| 50 | Крахмал картофельный  Сорт: не хуже экстра | Соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия». |
| 51 | Джемы | Соответствует требованиям ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия». |

Приложение 3

**ГРАФИК**

**ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА**

**НА ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД**

**на 2022-2023 г.г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст**  **№ группы** | **Завтрак** | **II завтрак** | **Обед** | **Полдник**  **(уплотненный)** |
| **I младшая группа:**  5 группа | 8.00 | 9.18 | 11.20 | 15.45 |
| **II младшие группы:**  6 группа | 8.10 | 9.20 | 11.30 | 15.50 |
| **средняягруппа**  9 группа | 8.15 | 9.30 | 12.15 | 15.55 |
| **старшие группы**  10 группа  12 группа | 8.20  8.25 | 10.05  10.07 | 12.20  12.25 | 16.00  16.05 |
| **подготовительные к школе группы**  7 группа  11 группа | 8.30  8.35 | 10.10  .10.13 | 12.30  12.35 | 16.10  16.15 |

**ГРАФИК**

**ВЫДАЧИ ПИЩИ С ПИЩЕБЛОКА**

**НА ТЕПЛЫЙ ПЕРИОД**

**на 2022-2023 г.г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст**  **№ группы** | **Завтрак** | **II завтрак** | **Обед** | **Полдник**  **(уплотненный)** |
| **Ясли:**  5 группа | 8.05 | 9.00 | 11.40 | 15.45 |
| **II мл. группа**  6 группа | 8.20 | 9.10 | 12.00 | 15.55 |
| **средняя группа**  9 группа | 8.30 | 9.15 | 12.20 | 16.05 |
| **старшая группа**  10 группа  12 группа | 8.35 | 9.20 | 12.25 | 16.15 |

Приложение № 3

к Договору

№ \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

МЕНЮ

**Приложено отдельным файлом**