

**Договор № 31804393402/2018  
на оказание услуг по организации питания**

г. Березники

«29» декабря 2018 г.

Краевое государственное автономное учреждение социального обслуживания населения «Центр социальной адаптации» г. Березники (КГАУСОН ЦСА г. Березники), в лице директора Шаминой Виктории Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик» и Муниципальное казенное унитарное предприятие «Центр социального питания г.Березники» (МКУП «Центр социального питания г.Березники»), в лице директора Якушевой Светланы Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», а вместе именуемые «Стороны», на основании раздела 3.2. п. 11 Типового положения о закупке для КГАУСОН ЦСА г. Березники, осуществляющего закупки в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», протокола от 29.12.2018г. № 31804393402 заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказать услуги по организации питания в КГАУСОН ЦСА г. Березники в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1), а Заказчик обязуется оплачивать данную услугу Исполнителю по ценам, установленным договором. Все расходы, связанные с исполнением договора входят в цену договора (в стоимость услуги по организации питания 1-го проживающего в день).

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Приступить к оказанию услуг в соответствии с настоящим договором в согласованные сторонами сроки.

2.1.2. Составлять меню-раскладку и производить контроль за ее соблюдением.

2.1.3. При осуществлении деятельности, составляющей предмет договора, соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдать нормативы, определяющие натуральные нормы и калорийность.

2.1.4. Обеспечить возможность отбора готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности) учреждениями Роспотребнадзора по Пермскому краю, оплачивать проведенные анализы.

2.1.5. Замену одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, осуществлять в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика.

2.1.6. В течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

2.1.7. выполнять свои обязательства надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством РФ и обычаями делового оборота, применяемые к подобным услугам.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. В случае невыполнения Заказчиком обязательств, установленных п.1.1. настоящего договора, сроки начала и окончания работ переносятся Исполнителем в одностороннем порядке на период просрочки исполнения Заказчиком обязательств по настоящему договору;

2.2.2. Отказаться от удовлетворения претензии Заказчика в случае, если претензия противоречит действующему законодательству РФ, нормативной документации и обязательным стандартам, относящимся к предмету настоящего договора. В случае отказа Исполнителя от удовлетворения претензии Заказчика, Исполнитель обязан в течение 10 (Десяти) рабочих дней организовать проведение независимой экспертизы. В случае если Исполнитель не организует проведение независимой экспертизы в указанный срок, то

претензия считается принятой. Оплата экспертизы производится за счет Исполнителя. В случае признания независимой экспертизой претензии Заказчика необоснованными, Заказчик обязан возместить Исполнителю расходы на проведение экспертизы в течение 10 (Десяти) рабочих дней с момента предоставления оригинала экспертного заключения.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Ежедневно, не позднее 10 часов предоставлять Исполнителю данные о количестве проживающих, находящихся в учреждении, имеющих право на получение питания в течение следующего дня, а также данные об изменении количества проживающих на текущий день. В случае не предоставления сведений пользоваться предшествующими данными о количестве проживающих.

2.3.2. Осуществлять контроль за качеством готовой пищи в соответствии с действующими ведомственными нормативными актами.

2.3.3. Обеспечить снятие пробы своим представителем перед каждой выдачей готовой пищи.

### 3. ОТЧЕТНОСТЬ

3.1. Ежемесячно, не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель представляет Заказчику счет, счет-фактуру, акт выполненных работ и анализ натуральных норм за месяц.

### 4. ЦЕНА ДОГОВОРА И РАСЧЕТЫ

4.1. Цена настоящего Договора составляет **1 779 375,00** (Один миллион семьсот семьдесят девять тысяч триста семьдесят пять рублей 00 копеек), в том числе НДС 296 562,50 (Двести девяносто шесть тысяч пятьсот шестьдесят пять рублей 00 копеек).

Стоимость услуги по организации питания 1-го проживающего в день составляет 65 (Шестьдесят пять) руб. 00 коп.

4.2. Цена договора является неизменной на весь срок его действия и включает все расходы на: заработную плату персонала, транспортные и накладные расходы, спецодежду, приобретение и поставку продуктов питания, приготовление лечебного питания, доставку готовых блюд Заказчику в таре Исполнителя, выдачу готовых блюд клиентам, иные затраты Исполнителя, связанные с исполнением договора в полном (фактическом) объеме, а так же уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, предусмотренных законодательством РФ.

4.3. Оплата фактически оказанных Услуг производится Заказчиком путем перечисления безналичных денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Договоре, в течение 10 (Десяти) банковских дней после предоставления Исполнителем документов: счет на оплату, счет-фактура и Акт сдачи-приемки оказанных Услуг, не содержащих замечаний по объему и качеству, подписанный обеими Сторонами, который должен содержать весь перечень оказанных в расчетном периоде Услуг (аванс не предусмотрен).

4.4. Счет на оплату, счет-фактура и Акт сдачи-приемки оказанных Услуг Исполнитель представляет Заказчику ежемесячно, не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным.

4.5. Датой оплаты Услуг считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

### 5. КАЧЕСТВО УСЛУГИ

5.1. Качество поставляемых продуктов должно соответствовать требованиям действующих стандартов, медико-биологическим нормам.

5.2. Готовые блюда по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).



## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. При нарушении сроков оказания услуг, указанных в приложениях к настоящему договору, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 0,1% от стоимости не оказанных услуг или услуг, оказанных не в полном объеме.

6.2. При нарушении сроков оплаты Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере 0,1% от неоплаченной в срок суммы в день за каждый день просрочки платежа, но не более 10% от суммы долга.

6.3. За необоснованный отказ от приемки услуг, оказанных в соответствии с приложением к настоящему договору, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере 10% от стоимости оказанных услуг.

6.4. При просрочке оплаты за оказанные услуги, Исполнитель прекращает прием заявок на питание клиентов от Заказчика и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Заказчиком задолженности.

6.5. Уплата штрафов, установленных настоящим договором, не освобождает стороны от выполнения обязательств по настоящему договору.

6.6. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, а также имущественная ответственность определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.7. Стороны не несут ответственности за неисполнение, либо ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, если причиной этому явились обстоятельства непреодолимой силы, определяемые в соответствии с действующим законодательством РФ.

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами, принятых на себя обязательств.

7.2. Срок оказания услуг Исполнителем по организации лечебного питания в соответствии с условиями настоящего договора: с «01» января 2019 года до «31» декабря 2019 года.

## 8. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Все дополнения и изменения к договору согласовываются между Сторонами в письменной форме и оформляются в виде дополнительного соглашения к данному договору.

8.2. Договор, может быть, расторгнут по соглашению Сторон или по решению суда.

8.3. Расторжение договора не освобождает Заказчика от необходимости погашения задолженности по оплате услуг.

8.4. Споры, возникающие при исполнении договора, разрешаются путем переговоров между Сторонами, при не достижении компромисса споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Пермского края.

8.5. По вопросам, не предусмотренным договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

8.6. Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по 1-у экземпляра для каждой из Сторон.

## 9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Обо всех изменениях в адресах и реквизитах Стороны должны информировать друг друга в течение 5-ти дней с момента их изменений.

9.2. Все уведомления и извещения, предусмотренные договором, направляются заказными письмами по почтовым адресам Сторон.

## 10. ФОРС – МАЖОР

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по договору, если их исполнению препятствует

чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, аварийные ситуации по причине обеспечения электричеством, тепловой энергией, водой.

Приложения:

1. Техническое задание на 3 л.
2. Нормы питания получателей социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания на 1 л.

#### 11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

##### ЗАКАЗЧИК:

**КГАУСОН ЦСА г. Березники**  
ИНН 5911039121 КПП 591101001  
618416 г. Березники Пермский край, ул.  
Суворова, 60  
618416 г. Березники Пермский край, ул.  
Суворова, 60  
Министерство финансов Пермского края  
(КГАУСОН «Центр социальной адаптации»  
г.Березники, л/с 308550009  
р/с 40601810400003000001 в РКЦ ПЕРМЬ  
г. Пермь  
БИК 045744000  
Тел/факс 34 (242) 78619

##### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

**МКУП «ЦСП г. Березники»**  
Юридический адрес: 618400 Пермский край, г.  
Березники, проспект Советский , 18  
ИНН 5911029042,  
ОГРН 1025901701396  
р/с 40702810849030121188 Волго-Вятском банке  
ПАО Сбербанк г.Нижний Новгород к/с  
30101810900000000603,  
БИК 042202603  
e-mail: mkup-csp@yandex. ru  
телефон/факс 8(3424)262363 (приемная)  
8(3424)267840 (бухгалтерия)



Директор

/В.А. Шамина/

М.П.



Директор

/ С.А. Якушева/

М.П.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания клиентов КГАУСОН ЦСА г. Березники

### 1. Наименование услуг:

Оказание услуг по организации питания в КГАУСОН ЦСА г. Березники

### 2. Место оказания услуг:

г. Березники, ул. Суворова, 60

### 3. Объемы оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование учреждения	Количество услуг
1	Краевое государственное автономное учреждение социального обслуживания населения «Центр социальной адаптации» г. Березники	75*365 = 27 375 согласно заявке, время подачи заявки устанавливается по согласованию сторон

### 4. Порядок оказания услуг

4.1. разработка меню и ежедневное согласование с Заказчиком количества и объема готовых блюд;

4.2. закупка пищевых продуктов для приготовления готовых блюд;

4.3. ежедневное приготовление блюд для клиентов, находящихся на социальном обслуживании в отделении Заказчика, на основании меню Исполнителя, согласно заявке Заказчика;

4.4. **доставка** готовых блюд (одноразовый горячий обед), срок изготовления которых не превышает 2-х часов с момента приготовления, один раз в день в отделения Заказчика по адресам: г. Березники, ул. Суворова, 60.

№ п/п	Наименование вида услуги	Время предоставления услуги	Адрес поставки услуги
1	одноразовый горячий обед	12.00 - 13.00	ул. Суворова, 60

4.5. ежедневный контроль качества пищевых продуктов и готовых блюд в т.ч.:

- контроль качества пищевых продуктов при их поступлении;
- контроль правильности хранения запасов продуктов питания;
- контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд;
- снятие пробы готовой пищи непосредственно из котла;
- контроль качества и органолептический анализ и бракераж готовых блюд;
- оценка каждого блюда в бракеражном журнале со следующим заключением: выполнение меню, доброкачественность блюд, продуктов, правильность кулинарной обработки, правильность выхода (контрольное взвешивание) всех блюд.

### 5. Требования к качеству услуг

5.1. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться в соответствии с нормативными актами регулирующие правоотношения в сфере оказания услуг по организации питания в том числе:

- Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
- Постановление Минтруда РФ от 15.02.2002 № 12 (ред. от 04.06.2007) "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов"
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 04.06.2007 N 397 О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 г. N 12 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»
- Постановлением Правительства Пермского края от 18.05.2007 № 99-П «Об утверждении перечня гарантированных государственных социальных услуг, основных требований к их объему».
- ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 474-ст.);
- Санитарными правилами 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Санитарными правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарными правилами 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.1.7.2790-10 (утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.12.2010г. № 16: «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»
- Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 4.2-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населения мест» (утверждено Главным государственным санитарным врачом СССР 5.08.1988 г № 4690-80) Письмо Роспотребнадзора 10.04.2007г. № 0100/3637-07-32 «О действующих нормативных и методических документов».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007г., от 31.03.2011 № 29), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31.
- иных нормативных правовых актов Российской Федерации, ведомственных правил и норм в сфере общественного питания.



В случае, если какие-либо нормативно правовые акты издаются в новой редакции с одновременным признанием, утратившим силу ранее действовавшего документа или, издаются новые нормативные акты регулирующие правоотношения в сфере оказания услуг по организации лечебного питания, то к отношениям сторон применяются документы в новой редакции.

5.2. Температура готовых блюд должна быть:  
первых блюд – не ниже 75°C.

5.3. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна отражаться рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

Строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Использование продуктов с истекшим сроком годности при приготовлении блюд не допускается. Приготовление блюд осуществляется из пищевых продуктов, имеющих документы изготовителя (производителя), подтверждающие их качество, происхождение и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы.

## **6. ТРЕБОВАНИЕ К БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ**

6.1. Транспортировка готовых блюд (одноразового горячего обеда) специализированным автотранспортом Исполнителя в теплоизолированных контейнерах Исполнителя для перевозки пищевых лотков весом не более 10 кг без следов ржавчины и сколов:

**- горячие блюда в термосах.**

6.2. Приготовление готовых блюд и выдача продуктов для приготовления блюд со склада осуществляется только лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца (в соответствии с приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 №402), с отметкой о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

6.3. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль за качеством приготовления пищи в соответствии с СП 1.1.1058-01.

6.4. Все образцы приготовленной продукции должны храниться не менее 48 часов в холодильнике Исполнителя

6.5. Не допускается приготовление питания из продукции, содержащей генетически-модифицированные организмы (ГМО).

6.6. Приготовление блюд осуществляется из продуктов, хранящихся по видам: сухие (мука, сахар, крупа и т.д.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты, с соблюдением правил хранения (товарного соседства) в холодильных камерах, оборудованных термометрами.

Обработка яиц, используемых для приготовления питания, осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами.

6.7. Промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса, не допускается.

6.8. Для приготовления и хранения готовых блюд используется посуда из нержавеющей стали, использование эмалированной посуды не допускается. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд.

**Нормы питания получателей социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания**

№	Наименование продуктов питания	Количество продуктов в граммах на одного человека в сутки	
		Брутто	Нетто
1	Хлеб пшеничный	150	150
2	Хлеб ржано-пшеничный	150	150
3	Крупы и бобовые	70	70
4	Макароны	20	20
5	Мука пшеничная	45	45
6	Сухари панировочные	4	4
7	Капуста белокочанная свежая	115	115
8	Картофель	250	250
9	Прочие овощи (лук, морковь, огурцы, зелень, свекла, помидоры, зеленый горошек и др.)	250	250
10	Томатная пюре и паста	4	4
11	Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие	200	200
12	Соки плодово-ягодные	60	60
13	Сухофрукты	10	10
14	Кисломолочные продукты	200	200
15	Молоко	200	200
16	Творог	40	40
17	Сметана	10	10
18	Сыры твердые	15	15
19	Говядина 1-й категории	80	80
20	Колбасные изделия	25	25
21	Куры 1-й категории (полупотрошенные/потрошенные)	57/45	57/45
22	Рыба (неразделанная)	76	76
23	яйцо	4 шт. в неделю	4 шт. в неделю
24	Масло сливочное	20	20
25	Маргарин	10	10
26	Масло растительное	20	20
27	Сахар	57	57
28	Повидло, джем	10	10
29	Кондитерские изделия (печенье, пряники, и др.)	5	5
30	Дрожжи прессованные	1	1
31	Какао порошок, кофейный напиток	1,5	1,5
32	Крахмал картофельный	2,5	2,5
33	Уксус 3 %	2,5	2,5
34	Чай черный	2	2
35	Специи	1	1
36	Соль	6	6

При одноразовом питании распределение по калорийности по приёмам пищи в процентном соотношении должно составлять: обед 40%

Заказчик:

 /В.А. Шамина/

Исполнитель:

 /С.А. Якушева/

М.П.

М.П.

