

ДОГОВОР №
по предоставлению услуг по организации питания детей в оздоровительном лагере дневного
пребывания 2025 года

город Кудымкар

«07» мая 2025 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Архангельская средняя общеобразовательная школа", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Чакилевой Елены Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Петрова Ирина Алексеевна именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Индивидуального предпринимателя Петровой Ирины Алексеевны действующего на основании свидетельства 59 АА 1204919 от 17.08.2012г, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «сторонами», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий договор (далее договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации горячего питания (далее – услуга) детей в оздоровительном лагере дневного пребывания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Архангельская средняя общеобразовательная школа» в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанную услугу по цене, установленной условиями настоящего договора.

Источник финансирования – 253 810 200229851020100100020010000144

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель вправе:

2.1.1. требовать от Заказчика своевременной оплаты оказанных услуг;
2.1.2. по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2.2. Исполнитель обязан:

2.2.1. Обеспечить питание детей из малоимущих семей и детей из многодетных малоимущих семей в соответствии с Техническим заданием, заявкой Заказчика, утвержденным Заказчиком меню и действующими нормативными документами, регламентирующими организацию питания данного контингента и данного типа учреждений;

2.2.2. предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья;

2.2.3. обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих продуктов питания и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов;

2.2.4. соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

2.2.5. в течение срока действия договора обладать всеми необходимыми для исполнения договора разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

2.2.6. обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством;

2.2.7. обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги;

2.2.8. направлять для выполнения работ, оказания услуг работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации;

2.2.9. обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.2.10. организовать оказание услуг в соответствии с материально технической базой, объёмно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока;

2.2.11. в случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов;

2.2.12. заключить договор безвозмездного пользования помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания, договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг в течение 3 (трех) дней с момента заключения настоящего договора.

2.3. Заказчик вправе:

2.3.1. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для обеспечения качества оказываемой услуги;

2.3.2. не принимать услугу ненадлежащего качества;

2.3.3. требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков.

2.4. Заказчик обязан:

2.4.1. передать Исполнителю утвержденное 15-ти дневное меню в течение 10 (десяти) _ дней с момента подписания настоящего договора;

2.4.2. ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием;

- 2.4.3. осуществлять проверку качества оказываемой услуги, в том числе проверку поступающих пищевых продуктов питания и готовой продукции в соответствии с разделом 4 настоящего договора;
- 2.4.4. перечислить денежные средства на счет Исполнителя за оказанную и принятую услугу в порядке и сроки, установленные настоящим договором;
- 2.4.5. возвратить Исполнителю, при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по договору, денежные средства, внесенные Исполнителем в обеспечение исполнения договора, в соответствии с условиями настоящего договора.

3. Сроки, порядок и место оказания услуги

- 3.1. Оказание услуг осуществляется в период с 02 июня 2025г. по 24 июня 2025г.
- 3.2. Объем оказываемых услуг по настоящему договору составляет: обеспечение ежедневно питанием учащихся в количестве **46 человек** в течение **15 рабочих дней**; **50 человек** в течение **10 рабочих дней**
- 3.3. Питание осуществляется в ежедневном режиме согласно Техническому заданию.
- 3.4. Место приготовления блюд – помещение пищеблока Заказчика, расположенного по адресу: Пермский край р-н Юсьвинский с Архангельское ул Центральная, 20
- 3.5. Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении.
- 3.6. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего договора передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего договора, не допускается.
- 3.7. Заказчиком накануне подается Исполнителю заявка на обеспечение питанием. В случае изменения заявки на начало текущего дня более чем на 5 человек по сравнению с поданной накануне, Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня. Исполненные заявки возвращаются Заказчику в 1-дневный срок.
- 3.8. В каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику результат отбора суточной пробы каждого блюда, а также дополнительную (сверх заявки) порции каждого блюда для проверки качества.

4. Качество услуги

- 4.1. Качество, технические характеристики услуг, их безопасность должны соответствовать условиям настоящего договора, требованиям действующего законодательства.
- 4.2. Готовые блюда по качеству должны соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).
- 4.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с предъявляемыми требованиями к данному виду услуг и соблюдением ведения необходимой документации. Исполнитель обязан вести следующую документацию:
- журнал здоровья;
 - журналы бракеража продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции.
- 4.4. Проверка качества оказываемых услуг производится по возможности в присутствии представителя Исполнителя (отсутствие Исполнителя не влияет на проведение проверки и оценки качества оказываемых услуг) в следующем порядке:
- 4.4.1. проверка поступающих на пищеблок продуктов питания производится бракеражной комиссией ежедневно. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего договора и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы. По результатам бракеража делается запись в журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения некачественных продуктов, других недостатков или отсутствия необходимых документов, Исполнитель обязан заменить соответствующие продукты питания;
- 4.4.2. проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией ежедневно перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего договора. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт. В этом случае Исполнитель обязан устранить недостатки в течение одного часа.
- 4.5. Состав бракеражной комиссии и порядок её работы определяется Заказчиком.
- 4.6. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего договора со стороны Исполнителя, Заказчик составляет акт-предписание с указанием нарушений, требованием и условиями их устранения. В течение одного календарного дня Заказчик направляет акт-предписание Исполнителю путем факсимильной или иной связи. Исполнитель обязан принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае неисполнения, некачественного исполнения обязательств, установленных настоящим договором, оказанные услуги оплате не подлежат, о чем Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление.
- 4.7. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

5. Сроки и порядок приемки услуги

- 5.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента получения документов, указанных в пункте 5.2. настоящего договора.
- 5.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет,

— фактура) предоставляется Заказчику в течение 10 (десяти) рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

5.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям договора, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

5.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

6. Цена договора, условия платежа и порядок расчетов

6.1. Цена договора составляет **261 240,70** (Двести шестьдесят одна тысяча двести сорок рублей 70 копеек), НДС не облагается на основании пп. 5 п. 2 ст. 149 НК РФ. Стоимость одного дня пребывания составляет **219,53 руб.**

Аванс не предусмотрен. Заказчик оплачивает оказанную услугу по безналичному расчету путем перечисления средств со своего счета на счет Исполнителя в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания акта оказанных услуг.

6.2. Цена договора является твердой и изменению не подлежит за исключением случаев, указанных в Федеральном законе № 44-ФЗ.

6.3. В ходе исполнения договора по согласованию с Исполнителем цена договора может быть снижена без изменения предусмотренных договором количества услуг и иных условий исполнения договора.

6.4. В ходе исполнения договора по согласованию с Исполнителем объем предусмотренных договором услуг может быть изменен не более чем на десять процентов при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен договор. При оказании дополнительного объема услуг по согласованию с Исполнителем первоначальная цена договора может быть изменена пропорционально объему услуг, но не более чем на десять процентов этой цены договора.

В случае сокращения потребности в оказании услуг цена договора будет изменена указанным выше образом при внесении соответствующих изменений в договор.

6.5. Цена договора включает все расходы Исполнителя на выполнение договора, в том числе расходы на приобретение, доставку, хранение продуктов, расходы на перевозку, обеспечение работоспособности и содержание оборудования, страхование, уплату налогов, прочие расходы, связанные с исполнением договора в полном объеме.

6.6. При заключении договора с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается сумма, подлежащая уплате Заказчиком, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанные с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

7. Ответственность

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

Штраф начисляется в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

Пени начисляются в случае просрочки исполнения Заказчиком, Исполнителем, обязательств, предусмотренных Договором.

7.2. Размеры штрафов определяются в соответствии с правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (в ред. от 02.08.2019).

Размеры пени определяются в соответствии со ст. 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.3. Ответственность Заказчика.

7.3.1. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке: 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.3.2. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации, от неуплаченной в срок суммы.

7.4. Ответственность Исполнителя.

7.4.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем, обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в размере 1 процента цены договора (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

7.4.2. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, 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.

7.4.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г.), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена договора не превышает начальную (максимальную) цену договора:
10 процентов начальной (максимальной) цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) в случае, если цена договора превышает начальную (максимальную) цену договора:
10 процентов цены договора, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов цены договора, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент цены договора, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.4.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в следующем порядке:

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

7.6. Удержание штрафов и (или) пени из оплаты Исполнителю и (или) уплата штрафов и (или) пени Заказчиком не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору.

7.7. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, произошло по вине другой стороны или вследствие обстоятельств непреодолимой силы.

8. Срок действия договора, случаи его досрочного расторжения

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания обеими сторонами, распространяется на правоотношения сторон, возникшие с 02 июня 2025 по 24 июня 2025г., и действует до полного выполнения сторонами своих обязательств по договору.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора в следующих случаях:

8.2.1. неоказания услуги или ее части в сроки, предусмотренные договором более чем на один день по причинам, не зависящим от Заказчика;

8.2.2. невыполнения требования Заказчика о замене недоброкачественной услуги в установленный срок;

8.2.3. в случае установления недействительности банковской гарантии.

8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия этого решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю данного уведомления или дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения подтверждения или информации датой надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения в единой информационной системе решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

8.4. 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.

8.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего договора в следующих случаях:

8.5.1. при невозможности дальнейшего финансирования договора Заказчиком.

8.6. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику данного уведомления.

8.7. Досрочное расторжение договора возможно по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом одной из сторон от исполнения договора по основаниям, предусмотренным настоящим договором и гражданским законодательством.

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

9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить.

9.2. При наступлении обстоятельств, указанных в п.7.1 настоящего договора, каждая сторона должна не позднее 3-х дней с момента наступления данного обстоятельства, известить о них в письменном виде другую

дону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, подтверждающие наличие этих обстоятельств.

9.3. После прекращения действий указанных обстоятельств обязательства, предусмотренные настоящим государственным договором, подлежат исполнению, если ни одна из сторон не требует расторжения настоящего договора.

10.

Заключительные положения

10.1. Споры между Заказчиком и Исполнителем урегулируются в претензионном порядке. Срок ответа на претензию – 7 (семь) календарных дней с даты ее получения. При неполучении ответа на претензию, выставленную Заказчиком в течение 14 (четырнадцати) календарных дней с даты отправки, обязанность о соблюдении претензионного порядка урегулирования спора считается исполненной.

Все споры, разногласия или требования, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Пермского края.

10.2. В соответствии с условиями договора любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне, высылается в виде письма или телеграммы, телекса, факса, электронного письма с письменным подтверждением по адресу другой стороны.

10.3. Изменения, дополнения, допускаемые действующим законодательством, к настоящему договору оформляются путем подписания сторонами дополнительных соглашений.

10.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

Приложения:

1. Техническое задание;

11. Адреса и реквизиты сторон

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Архангельская средняя общеобразовательная школа" Сокращенное наименование: МБОУ "Архангельская средняя общеобразовательная школа" Место нахождения: 619193 Пермский край р-н Юсьвинский с Архангельское ул Центральная, 20 Почтовый адрес: 619193 Пермский край р-н Юсьвинский с Архангельское ул Центральная, 20 Телефон: 834246222758 ИНН: 8102002298 / КПП: 810201001 Банковские реквизиты: р/с 03234643575600005600 к/с 40102810145370000048 ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по Пермскому краю г.Пермь БИК 015773997  М.П. <u>Чакилева Е.В.</u> / Чакилева Е.В./	Индивидуальный предприниматель Петрова Ирина Алексеевна Адрес: 619000, Пермский край, г. Кудымкар, ул. Советская, д.6 Факт адрес: 619000, Пермский край, г. Кудымкар, ул. Лихачева, 52 А ОГРН 313598126200029 ИНН 598103699650 р/с 40802810049140010973 в Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк к/с 30101810900000000603 БИК 042202603 ОКПО 75503517 Тел. (34260)4-36-20 Эл. почта marketingbuh@mail.ru  М.П. <u>Петрова И.А.</u> /И.А. Петрова/

Техническое задание

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: услуги по организации горячего питания (далее – услуга) детей в оздоровительном лагере дневного пребывания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении " Архангельская средняя общеобразовательная школа "

1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.

1.3. Место оказания услуг: помещение пищеблока, расположенное по адресу: Пермский край, р-н Юсьвинский, с. Архангельское, ул. Центральная, 20

1.4. Срок оказания услуг: с 02.06.2025 по 24.06.2025 г.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мёр в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;

Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;

- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно - правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Осмотр проводится или назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставка продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой

продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590 - 2 0 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.13. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Приложение №1 к Техническому заданию

Объем оказания услуг

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Объем	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
1	организации питания детей в оздоровительном лагере дневного пребывания	Дето-день	690	219,53	151 475,70
2	организации питания детей в лагере досуга и отдыха	Дето-день	400	219,53	87 812,00
3	организации питания детей в лагере труда и отдыха	Дето-день	100	219,53	21 953,00

 / Чакилева Е.В./

 / Петрова И.А.