ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ДОГОВОР № 1
УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

г. Красновишерск «23» октября 2026 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» (МБОУ С(К)ШИ), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице И.о. директора Чистиной Лилии Николаевны , действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Боковикова Елена Ильинична (далее – ИП Боковикова Е.И.)**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Боковиковой Елены Ильиничны, действующей на основании Свидетельства ОГРНИП 312591934900020 от 14 декабря 2012г., с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с п. 4 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации питания в лагере с дневным пребыванием (ЛДП)на базе школьной столовой, находящейся по адресу: Пермский край, Красновишерский муниципальный округ, г. Красновишерск, ул. Школьная д. 5, (далее – услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг, требования к качеству и порядку оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.3. Срок оказания услуг: **с 26 октября 2026 г. по 30 октября 2026.** включительно.

1.4. Место оказания услуг Пермский край, Красновишерский муниципальный округ, г. Красновишерск, ул. Школьная, д. 5.

Идентификационный код закупки: 263594100292259190100100020000000244

Источник финансирования: средства бюджетного учреждения

КБК 0709042012С1402100000244226

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет 11613,00 **(одиннадцать тысяч шестьсот тринадцать) рублей 00 коп.** НДС не облагается в соответствии с применяемой Исполнителем системой налогообложения.

2.2 Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, 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.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4. Цена Контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, оплату работы лиц, привлекаемых в рамках договора, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.5. Аванс не предусмотрен.

2.6. Заказчик производит оплату по Контракту безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта оказанных услуг.

2.7. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.8. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема Услуги, качества услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.9. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов.

При этом по соглашению Сторон допускается изменение, с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации, цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.10. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуги.

2.11. В случае заключения Контракта с участником закупки, предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта в соответствии с частью 23 статьи 68 Закона о контрактной системе, положения настоящего раздела Контракта о порядке и сроках оплаты не применяются.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов, указанных в настоящем Разделе.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет - фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение пяти рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан в течение пяти рабочих дней с момента получения документов направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

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

3.6. В случае получения мотивированного отказа от приемки услуг Исполнитель обязан в течение 3 (трех) рабочих дней со дня получения мотивированного отказа исправить и вновь представить на рассмотрение Заказчику документы, предусмотренные настоящим разделом контракта.

3.7. Услуги, предусмотренные Контрактом, считаются оказанными с даты подписания Сторонами документа о приемке.

3.8. Исполнитель признается исполнившим обязательства по контракту в полном объеме, в случае оказания услуг в соответствии с условиями настоящего контракта, в пределах срока оказания услуг, указанного в п. 1.3. контракта, при условии обеспечения горячим питанием детей, в объеме поданных Заказчиком заявок в период срока оказания услуг, предусмотренного п.1.3. настоящего контракта и отсутствия претензий Заказчика.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом;

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг;

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы;

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков;

4.1.5. Привлекать экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанных услуг;

4.1.6. Отказаться от приемки и оплаты услуг, не соответствующих условиям Контракта;

4.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством;

4.1.8. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом;

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат;

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания детей в соответствии с режимом работы образовательного учреждения;

4.2.5. Сообщать Исполнителю о возникшей необходимости изменения режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания детей не позднее, чем за 1 день;

4.2.6. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием с количеством детей. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня;

4.2.7. Ежедневно, Заказчик проверяет, перед выдачей готовой пищи, на соответствие с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего Контракта. 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 недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.8. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю;

4.2.9. Передать исполнителю на период действия настоящего контракта, помещение школьной столовой, складские помещения для хранения продуктов питания и оборудование для приготовления пищи.

4.2.10. Подавать Исполнителю заявку на организацию питания детей не позднее, дня, предшествующего дню приготовления и раздачи.

4.2.11. Предоставить Исполнителю на условиях безвозмездного пользования помещения пищеблока и технологическое оборудование.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту;

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг;

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню;

4.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя;

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

4.4.2. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему;

4.4.3. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего местонахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом местонахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

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

4.4.4. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса;

4.4.5. Утвердить режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика;

4.4.6. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей по техническим причинам необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания детей;

4.4.7 Разработать Примерное меню и в течение 10 дней со дня заключения Контракта направить на согласование Заказчику.

4.4.8. Обеспечивать питанием детей образовательной организации на основании Примерного меню.

4.4.9. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

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

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков

хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов;

4.4.12. Обеспечивать обслуживание детей общеобразовательного учреждения по утвержденному графику предоставления питания детей;

4.4.13. 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;

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

4.4.15. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

4.4.16. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;

4.4.17. На пищеблоке образовательного учреждения должны находиться необходимые для обеспечения питания документы, в том числе бракеражные журналы, сборники технологических нормативов, рецептур блюд для школьных и образовательных учреждений и другие;

4.4.18. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств;

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

4.4.20. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

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

4.4.22. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор пользования помещений пищеблоков и оборудования, используемого для организации питания, договор на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг в течение 10 дней с момента заключения настоящего Контракта. Помещения пищеблоков Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблоков для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Контракта предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Контракта.

4.4.23. Осуществлять доставку питания в помещения Заказчика по графику, установленному Техническим заданием в термоконтейнерах, предназначенных для доставки (переноски, перевозки) и кратковременного хранения горячей пищи. Контейнеры должны быть промаркированы по наименованиям подразделений Заказчика и наименованиям блюд.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, специально предназначенного или специально оборудованного для таких целей. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и гигиеническом обучении

4.4.24. Предоставлять информацию о всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены Контракта. Указанная информация предоставляется Заказчику Исполнителем в течение десяти дней с момента заключения им договора с соисполнителем.

4.4.25. Привлечь с учетом статьи 30 Закона о контрактной системе соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства или социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме не менее 5 % от цены настоящего Контракта.

4.4.25.1. В соответствии с постановлением Правительства РФ от 23.12.2016 № 1466 «Об утверждении типовых условий контрактов, предусматривающих привлечение к исполнению контрактов соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций» в срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом)

субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.4.25.2. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя представлять Заказчику документы, указанные в настоящем разделе, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.4.25.3. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по контракту с соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем.

4.4.25.4. Оплачивать оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.4.25.5. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в настоящем разделе Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за не привлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

4.5. Заключить с банком договор в целях банковского сопровождения Контракта в соответствии с Правилами осуществления банковского сопровождения Контрактов, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2014 г. № 963 «Об осуществлении банковского сопровождения Контрактов» в течение 10 рабочих дней с даты заключения Контракта.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта)и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (в зависимости от установленных пунктов):

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

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

в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

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

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

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

5.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.11. Сторона настоящего Контракта освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнения или ненадлежащее исполнение обязательства соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.11. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

5.12. За неисполнение Исполнителем условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

5.13. За не предоставление Исполнителем информации обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых

составляет более чем десять процентов цены Контракта в течение десяти дней с момента заключения им соответствующего договора начисляется пеня в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного Исполнителем с соисполнителем в соответствии с частью 24 статьи 34 Закона о контрактной системе. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2 Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном частями 9-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

6.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

6.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.4.1. в случае отказа Исполнителя от заключения договора пользования помещениями пищеблоков и оборудованием Заказчика, договоров на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг либо несоблюдения срока заключения указанных договоров, или непредставлении Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, или представлении договоров Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования пищеблоками на срок менее срока действия настоящего Контракта;

6.4.2. в случае не устранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании либо повторном выявлении указанных нарушений;

6.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

- остановка Заказчиком оказания услуг по независящим от Исполнителя причинам на срок, превышающий один месяц;
- при невозможности дальнейшего финансирования контракта Заказчиком.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

7.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с со дня его подписания Сторонами, распространяется на правоотношения, возникшие **с 26 октября 2026г. и действует до 30 октября 2026г.**, а в части оплаты до исполнения обязательств Сторонами.

8.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Контракта, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

10.3. Настоящий контракт заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

10.4. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

10.4.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ С(К)ШИ
Адрес: 618590 Пермский край,
Красновишерский муниципальный округ,
г. Красновишерск, ул. Гагарина, д.68
ИНН/КПП 5941002922/591901001
ОГРН 1025902266015
ОКПО 12050822
ОКТМО 57760000
Банк получателя:
ОКЦ № 3 УГУ Банка России //УФК
по Пермскому краю г.Пермь
БИК ТОФК: 015773997
ЕКС: 40102810145370000048
КС: 03234643575270005600
УФК по Пермскому краю (Финансовое управление администрации Красновишерского округа,Департамент муниципальных Учреждений, МБОУ С(К)ШИ л/с 21921Э76613)
Телефон (8 243) 3-00-07
e-mail: mskou-vishera@yandex.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель
Боковикова Елена Ильинична
Адрес: 618593, Пермский край,
г.Красновишерск,
ул. Яковлева, 10-1
Тел./факс: 8-902-83-83-381
ИНН 594101105985
КПП: 0
Банковские реквизиты:
ТКБ БАНК ПАО г. Москва
к/с 30101810800000000388
р/с 40802810520390012811
БИК 044525388

От Заказчика:

_____ /Л. Н. Чистина
М. П.

От Исполнителя:

_____ /Е. И. Боковикова
М. П.

Приложение №1
к договору № 1
от 23 октября 2026 г.

Техническое задание
НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: организация питания в лагере с дневным пребыванием детей.
1.2. Объем оказания услуг: согласно Приложению 1 к Техническому заданию.
1.3. Место оказания услуг: на базе помещения пищеблока школьной столовой по адресу: Пермский край, Красновишерский муниципальный округ, г. Красновишерск, ул. Школьная, д5.
1.4. Срок оказания услуг: **с 26 октября 2026г. по 30 октября 2026г.**
1.5. График приема пищи: из расчета 5-дневной недели. (
1.6. Размер стоимости питания в день на одного ребенка **-232,26 рублей, за счет краевых средств.**
1.6.1. Расчет стоимости питания:

№ п\п	Месяц	Количество дней	Количество детей в день, чел.	Стоимость питания в день, руб.	Всего, руб.
1	26.10.2026 по 30.10 2026	5	50	232,26	11613
ИТОГО			**50 дето-дней**		**11613**

НМЦ Договора: 11613 (одиннадцать тысяч шестьсот тринадцать) рублей 00 коп.:

- (за счет краевых средств КВК 07090420120140210000024422б)

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;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 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»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ

с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- иные нормативные правовые акты по вопросам, касающимся объекта закупки.

3. **Требования к оказанию услуг Исполнителем**

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

3.1.1. сбалансированный и максимально разнообразный рацион питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

3.1.3. учет индивидуальных особенностей детей (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПиНами и иными нормативно - правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.

3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.

3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.
3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.
3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.
3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.
3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:
3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;
3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;
3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам);
3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;
3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;
3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;
3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур;
3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.
3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение одного рабочего дня.
На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.
3.12. Контролировать соблюдение своими работниками 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.
3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя.
Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.
3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда с записью в соответствующих журналах.

3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную 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 организаций».
3.18. Собирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.
3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

4. **Требования к работникам Исполнителя**
4.1. Работники должны:
4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее - ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;
4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;
4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.
4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. **Требования к транспортированию**
5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.
5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами.
5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.
5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.
5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.
5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.
5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.
5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.
5.9. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).
5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:
- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;

- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

6. **Порядок оказания услуг**

6.1. Для организации питания должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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

6.5. 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.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.

6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготовляемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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».

6.16. Обеспечить питьевой режим в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» посредством стационарных питьевых фонтанчиков.

Должен быть обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в учреждении.

Приложение 1
к Техническому заданию

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Объем оказания услуг	Единица измерения	Режим питания	Срок оказания услуг
1	Организация питания в лагере с дневным пребыванием детей.	на базе помещения пищеблока школьной столовой по адресу: Пермский край, Красновишерский муниципальный округ, г. Красновишерск, ул. Школьная д. 5.	50	Дето-дни	3 раза в день (завтрак, обед, полдник)	С 26 октября 2026г. по 30 октября 2026г.
		Итого:	50	х	*	х