

Договор

на оказание услуги по обеспечению горячим питанием детей в лагере с дневным пребыванием на базе МАУ ДО «Дом творчества»

г. Горнозаводск

«24» октября 2025г.

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Горнозаводский Дом творчества», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Князевой Анны Валерьевны, действующей на основании Устава с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Сарачева Татьяна Валентиновна, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя именуемый в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», руководствуясь Федеральным законом от 18.07.2011г. №223 – ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», положением "О закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Горнозаводский Дом творчества», заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. Предмет и цена договора

1.1 Исполнитель принимает на себя обязательство предоставить услуги Заказчику по обеспечению горячим питанием детей в лагере с дневным пребыванием на базе МАУ ДО «Дом творчества» согласно условиям Технического задания (Приложение 1 к договору) с 27 октября 2025 года по 01 ноября 2025 года на базе аренды помещений согласно договору №2 от 01.02.2025 года Исполнителем на этот срок помещений и оборудования пищеблока школы, а Заказчик обязуется оплатить услуги Исполнителя за счет средств бюджета Пермского края и родительских взносов.

1.2 Полная стоимость настоящего договора составляет 60 840 (шестьдесят тысяч восемьсот сорок) рублей 00 копеек в том числе НДС 5% 2897.14 рублей.

2. Обязанности сторон

2.1 Заказчик обязан:

2.1.1 Организовать детей для посещения школьной столовой и получения услуг, предусмотренных п. 1.1 настоящего договора, обеспечивать контроль утвержденного графика и порядка посещения пункта питания.

2.1.2 Осуществить перечисление денежных средств на расчетный счет Исполнителя в соответствии с п. 3.2 настоящего договора.

2.2 Исполнитель обязан:

2.2.1 Обеспечивать услуги, предусмотренные п. 1.1 настоящего договора согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания" об организации горячего питания детей в лагере с дневным пребыванием на базе МАУ ДО «Дом творчества».

2.2.2 Содержать помещения и оборудование пищеблока в исправном состоянии соответствии с договором аренды недвижимого имущества, находящегося в собственности муниципального округа № 2 от 01.02.2025 года, требований СанПиН.

2.2.3 Предоставить квалифицированные кадры общественного питания для работы в общеобразовательном учреждении, знающие основы организации и технологию школьного питания, имеющие допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании. Все работники пищеблока должны иметь медицинские книжки с отметкой о своевременном происхождении медицинского осмотра.

2.2.4 Обеспечить работников пищеблоков, столовых МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска необходимой спецодеждой и нормативно-технологической документацией.

2.2.5 Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации.

2.2.6 Осуществлять передачу Заказчику документов для бухгалтерского учета бюджетных средств в соответствии с законодательством РФ.

3. Порядок оказания услуг и расчет за их выполнение

3.1 Питание детей в лагере с дневным пребыванием МАУ ДО «Дом творчества» предоставляется в соответствии с разделом VIII СанПиН 2.4.4.2599-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания" организации общественного питания детей. Исполнитель предоставляет Заказчику набор блюд соответствующих двухнедельному питанию детей, для согласования Исполнитель вправе по согласованию с Заказчиком изменить последовательность ежедневных наборов блюд. Заказчик вправе потребовать от Исполнителя изменить последовательность ежедневных наборов блюд. При этом Заказчик должен уведомить об этом Исполнителя не позднее, чем за два дня до оказания услуг.

3.2. «Заказчик» перечисляет «Исполнителю» сумму по Договору 60 840 (шестьдесят тысяч восемьсот сорок) рублей 00 копеек в том числе НДС 5%, в течение 30 (тридцати) банковских дней с момента окончания оказания услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя».

3.3 При наличии замечаний или разногласий относительно предоставляемых документов и суммы оплаты, Заказчик обязан уведомить об этом Исполнителя и возвратить документы для устранения замечаний. Наличие разногласий не освобождает Стороны от осуществления расчетов в отношении не оспариваемой части суммы, подлежащей оплате.

4. Ответственность сторон и разрешение споров

4.1 Исполнитель несет ответственность за качество реализуемой продукции, соблюдению норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с действующим законодательством.

4.2 За нарушение условий настоящего договора и установленных им обязанностей виновная сторона возмещает другой стороне причиненные этим убытки и несет ответственность, в порядке и размере, предусмотренном действующим законодательством.

4.3 Имущественные споры, которые могут возникнуть в процессе исполнения договора, разрешаются в соответствии с принятым Законодательством РФ.

4.4 В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором. Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

4.5 В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки в бесспорном порядке. Неустойка

начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора. Подрядчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны. Споры и разногласия в связи с использованием Договора, неурегулированные Сторонами путем приговоров. Либо в претензионном порядке претензии разбирать в течение 10 (десяти) дней с момента получения претензии. Если не имеется возможности разрешить возникшей между Сторонами спор путем переговоров, спор передается в Арбитражный суд Пермского края.

5. Иное

В случае некачественного оказания услуги, либо не оказания услуги по вине Исполнителя (вине работников Исполнителя, направленных на оказание услуг), а также в случае не выполнения условий (частичного невыполнения) настоящем договоре оказания питания Исполнитель возмещает ущерб, причиненный Заказчику.

6. Срок действия договора

Срок действия договора – с 27.10.2025г. – 01.11.2025г. и действует до выполнения сторонами всех своих обязательств по настоящему договору.

Настоящий Договор может быть расторгнут досрочно по соглашению сторон или по решению суда в соответствии с действующим законодательством РФ.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1 Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием непреодолимой силы, в том числе лесных пожаров, наводнений, землетрясений или боевых действий, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора. При этом если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, каждая сторона имеет право расторгнуть договор, и в этом случае ни одна не будет иметь право на возмещение убытков.

7.2 Окончательные расчеты между Сторонами осуществляются в пределах реально выполненных объемов работ и понесенных сторонами расходов.

8. Прочие условия

8.1 Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу.

8.2 Все изменения и дополнения настоящего договора действительны, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

9. Приложение

К Договору прилагается следующие приложения, являющиеся его неотъемлемой частью.

Приложение №1 – Техническое задание

Приложение №2 – Расчет стоимости услуги по организации горячего питания детей в каникулярное время МАУ ДО «Дом творчества»

10. Реквизиты и подписи сторон

Исполнитель: ИП Сарачева Татьяна Валентиновна Юридический адрес: 618820, Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Лесная, 7	Заказчик: Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования "Горнозаводский Дом творчества" (МАУ ДО «Дом творчества») Юридический адрес: 618820, г. Горнозаводск, ул. Мира, 17
---	--

Фактический адрес: 618820, Пермский край, г.
Горнозаводск, ул. Школьная, 18
тел. 8(34269)41605
e-mail: saracheva66@mail.ru
ИНН 593400527662
ОГРН 317595800008024
Банк: Волго-Вятский Банк ПАО Сбербанк
Кор. счет 30101810900000000603
БИК 042202603
Расчетный счет 40802810349770016872



/Сарачева Т.В./

М.П.

тел. (34269) 4-20-15
e-mail: gorndomtv@rambler.ru ИНН 59340440701
КПП 592101001
ОГРН 1025902174352
ОКТМО 57514000
ОКПО 40895768
Финуправление Горнозаводского округа (МАУ
ДО «Дом творчества»
л/с 30903036, 31903036)
р/с 03234643575140005600
Отделение Пермь Банка России//УФК по
Пермскому краю г. Пермь
БИК 015773997
сч 40102810145370990048



/А.В. Князева/

М.П.

**Техническое задание
на оказание услуги по обеспечению горячим питанием детей**

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием в период с «27» октября 2025 г. по «01» ноября 2025 г., организованные в соответствии с нормативно- правовыми актами, указанными в п. 2 настоящего Технического задания.

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания:

- 6 дней;

Стоимость питания детей в день из бюджета Пермского края, родительского взноса:

- 260 руб. 00 коп в том числе НДС 5%.

Количество детей: 39 человек.

2. Исполнитель должен организовать питание детей в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- 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»;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- 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 мер 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 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»;
- 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 детей 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. 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».

3.6. Обеспечить персонал специальной одеждой.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 3 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. Порядок оказания услуг

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

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

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

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

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

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

5.7. 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».

5.8. 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.

Исполнитель:

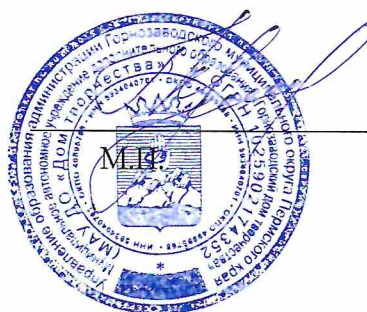
ИП Сарачева Татьяна Валентиновна

Заказчик:

Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования «Горнозаводский
Дом творчества»



____ Т.В. Сарачева



____ А.В. Князева

Расчет стоимости
по организации горячего питания детей в каникулярное время
МАУ ДО «Дом творчества»

Услуги по обеспечению горячим питанием детей в лагере с дневным пребыванием с 27.10.2025 г. по 01.11.2025 года.

Количество каникулярных дней, когда осуществляется организация горячего питания:

- 6 дней из расчета 6-ти дневной недели для приходящих детей.

Стоимость питания детей в день из федерального бюджета, родительских взносов:

- 260 руб в том числе НДС 5%.

Количество детей: 39 чел.

Стоимость одного дня питания детей 260 рублей в т.ч.:

Завтрак, обед $6 \times 260 \times 39 = 60\,840,00$ рублей в том числе НДС 5%

Итого: за 6 дней 60 840,00 (Шестьдесят тысяч восемьсот сорок) рублей 00 копеек в том числе НДС 5%.

Исполнитель:

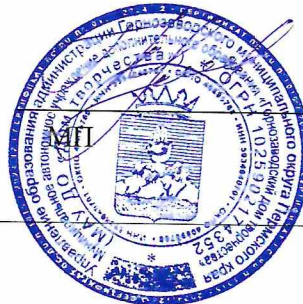
ИП Сарачева Татьяна Валентиновна

Заказчик:

Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
«Горнозаводский Дом творчества»



Т.В. Сарачева



А.В. Князева