

Договор № 1 на оказание услуг

пгт. Верхние Серги

« 13 » мая 2026 г.

Муниципальное автономное учреждение Детский оздоровительный лагерь «Спутник», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице **директора Фадеевой Елены Валерьевны**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Токарева Елена Георгиевна**, в лице самой себя, действующая на основании ОГРНИП 316965800197532 от 23.12.2016, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», на условиях, предусмотренных извещением об осуществлении закупки, документацией о закупке, заявкой участника закупки, с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», руководствуясь Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного учреждения Детский оздоровительный лагерь «Спутник» (Далее Положение о закупках), на основании результатов определения Исполнителя путем проведения конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, протокола рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства, заключили настоящий Договор (далее - Договор) о нижеследующем:

Статья 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика, оказать услуги по питанию детей в детском оздоровительном лагере "Спутник" (далее – Услуги), в объеме, установленном в Спецификации (Приложение 1 к Договору) (далее Спецификация), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные Услуги в порядке и на условиях, предусмотренных Договором.

1.2. Место оказания Услуг: Свердловская область, Нижнесергинский район, пгт. Верхние Серги, район Козинского водохранилища

1.3. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Договора.

Статья 2. Цена Договора, порядок и сроки оплаты Услуг

2.1. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

2.2. Цена Договора составляет 3 567 984 (Три миллиона пятьсот шестьдесят семь тысяч девятьсот восемьдесят четыре) рубля 00 копеек, НДС не облагается (далее - цена Договора).

2.3. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.4. Цена Договора включает в себя затраты, связанные с оказанием услуг по питанию в полном объеме, включая расходы на приобретение продуктов питания, доставку, разгрузку, обработку продуктов и технологический процесс приготовления пищи, её раздачу, уборку и мытье посуды, помещений, приобретение расходных материалов (ветошь, одноразовые перчатки и маски, бахилы, моющие и дезинфицирующие средства, инсектицидные препараты и т.д.), оплату стирки спецодежды сотрудников пищеблока, оплату вывоза пищевых отходов, оплату труда производственного и обслуживающего персонала, обслуживание технологического оборудования, оплату медосмотров, вакцинации и гигиенического обучения персонала пищеблока, обучение специалиста охране труда и пожарно-техническому минимуму, а также издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

2.5. Заказчик оплачивает Услуги, выполненные Исполнителем в соответствии с Договором, путем перечисления Цены Договора на банковский счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в ст. 13 Договора, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами Договора и Акта оказанных услуг, составленного по прилагаемой форме (Приложение №2 к Договору), не более чем в течение семи рабочих дней с даты подписания

Акта оказанных услуг.

2.6. Цена договора оплачивается из средств бюджета Нижнесергинского муниципального района..

13 мая

2.7. Обязательства Заказчика по оплате Цены Договора считаются выполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Договора, с банковского счета Заказчика, указанного в статье 13 Договора.

Статья 3. Количество и срок оказания Услуг

3.1. Количество и сроки оказания Услуг отражены в Графике оказания услуг (Приложение 3 к Договору).

3.2. Срок оказания Услуг может быть продлен в случае, предусмотренном пунктом 10.3. Договора.

Статья 4. Порядок и сроки осуществления приемки Услуг

4.1. Для приёмки готового питания Заказчик назначает ответственное лицо, которое проверяет ассортимент, количество (объём) и качество готовых блюд перед их выдачей.

4.2. Проверка качества готового питания производится ответственным лицом Заказчика путём отбора пробы готовых блюд в следующем порядке:

- непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
- путём отбора пробы оформленного блюда.

4.3. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит ответственное лицо Заказчика в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения нарушения недостатков.

4.4. После получения уведомления Исполнителя о завершении оказания услуг Заказчик проводит экспертизу соответствия результатов оказания услуг условиям Договора. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. В случае привлечения экспертов, экспертных организаций срок экспертизы может быть увеличен.

4.5. В течение одного рабочего дня после завершения экспертизы результатов Договора Заказчик обязан осуществить приёмку результатов исполнения Договора. Приёмка включает, в том числе, проверку соответствия объёма и качества оказания услуг, указанных в Договоре.

4.6. Для приёмки товара и сопутствующих работ Заказчик вправе создать приёмочную комиссию. По результатам приёмки в течение одного рабочего дня после её завершения Заказчиком оформляется акт оказанных услуг в двух экземплярах, который подписывается Заказчиком (членами приёмочной комиссии) и направляется Исполнителю, либо Исполнителю в тот же срок направляется мотивированный отказ от подписания документа о приёмке в письменной форме.

4.7. После завершения оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о факте оказания услуг и представляет Заказчику комплект отчётной документации (надлежаще оформленного акта оказанных услуг, составленного по прилагаемой форме (Приложение №2 к Договору), и счёт на оплату Цены Договора).

4.8. Услуги, оказанные Исполнителем ненадлежащим образом, в акте не учитываются и Заказчиком не оплачиваются.

4.9. Ненадлежащее оказание Исполнителем услуг, которое не позволило Заказчику принять услуги Исполнителем в полном объёме более 3-х раз, даёт право расторгнуть Договор в порядке, предусмотренном статьей 8 Договора.

4.10. Подписанный Заказчиком и Исполнителем на основании надлежаще оформленного акта оказанных услуг, составленного по прилагаемой форме (Приложение №2 к Договору), и предъявленный Исполнителем Заказчику счёт на оплату Цены Договора являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

Исполнитель обязан:

4.11. Составлять ежедневное меню по видам питания, с учётом разнообразия, в соответствии с примерным цикличным 14-ти дневным меню, и действующими требованиями санитарных норм и правил. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности питания

должно соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускать в питании содержание генно-модифицированных организмов (ГМО).

4.12. Гарантировать предоставление рационального питания, дифференцированного по возрастным группам, в соответствии с цикличным 14-ти дневным меню, утвержденным руководителем муниципального автономного учреждения, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для питания детей в муниципальных автономных учреждениях.

4.13. Предоставить Заказчику в течение двух календарных дней со дня заключения Договора, согласованное цикличное меню.

4.14. При составлении калькуляции блюд использовать разрешённую для предприятий общественного питания нормативно-технологическую документацию.

4.15. Предоставлять Заказчику возможность проверки объёма (массы) предлагаемой ему продукции во время оказания услуг.

4.16. Обеспечивать оказание услуг в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания», утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036; с требованиями СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.3.6.1079-01 «О санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания»; СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей». А также учитывать Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.

4.17. Обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, санитарно – эпидемиологическими заключениями и справками Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей.

4.18. Если установлено, что услуги могут причинить вред их жизни и здоровью, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить их оказание до устранения причин вреда.

4.19. Производить закупку продуктов питания у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области.

4.20. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний (отравлений) Заказчика, продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать Заказчику в первой четверти срока хранения данных продуктов.

4.21. Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки Заказчику.

4.22. Осуществлять производственный контроль при оказании услуг в объёме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами (наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля; результатов проведённых исследований по программе производственного контроля за предыдущий год).

4.23. Во исполнении требований Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.29, 35, 51), Федерального Закона

от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (ст.4, 9, 10, 15), «Национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям», утверждённый Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014 г. № 125-н, Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», поручений Федеральной службы Роспотребнадзора и перед летней оздоровительной кампанией и сезонного подъёма заболеваний острых кишечных инфекций и гепатита А, в целях недопущения возникновения групповой и вспышечной заболеваемости в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей:

- необходимо провести иммунизацию сотрудников пищеблоков против дизентерии Зонне (не привитых) однократно, против гепатита А сотрудников пищеблоков, воспитателей, вожатых (не привитых и не болевших ранее данной инфекцией) однократно;
- обследование персонала пищеблоков на ротавирусы и норовирусы;
- вакцинация сотрудников пищеблока против дизентерии шигеллёзов («шигеллвак»).

4.24. С учётом результатов изучения потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций комплектовать ежедневное меню на основании утверждённого Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области, цикличного 14-ти дневного меню. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

4.25. После завершения оказания услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о факте оказания услуг.

4.26. Не позднее рабочего дня, следующего за днём получения Заказчиком уведомления, указанного в пункте 4.24. Договора, Исполнитель представляет Заказчику комплект отчётной документации.

4.27. Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки оказанных услуг в течение одного рабочего дня с даты заявления о них Заказчиком.

4.28. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных услуг, Заказчик в течение 3 (трёх) рабочих дней после получения уведомления Исполнителя об устранении недостатков принимает оказанные услуги и в течение одного рабочего после дня приёмки оказанных услуг оформляет 2 (два) экземпляра акта оказанных услуг, один из которых направляет Исполнителю.

4.29. Непринятие Заказчиком оказанных услуг более трёх раз признаётся Сторонами ненадлежащим исполнением Исполнителем Договора и даёт право расторгнуть Договор в порядке, предусмотренном статьёй 8 Договора.

Статья 5. Права и обязанности Сторон

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии со Спецификацией и настоящим Договором.

5.1.3. В случае досрочного исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Договору принять и оплатить Услуги в соответствии с установленным в Договоре порядком.

5.1.4. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых Услуг.

5.1.5. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания Услуг.

5.1.6. Ссылаться на недостатки Услуг, в том числе в части объема и стоимости этих Услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета муниципального района.

5.1.7. В случае, когда Услуга выполнена Исполнителем с отступлениями от настоящего Договора, ухудшившими результат Услуги, или с иными недостатками, которые делают его непригодным для обычного использования, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя соразмерного уменьшения установленной за Услугу цены.

5.1.8. Отказаться от приемки результата Услуг в случаях, предусмотренных Договором и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

13 мая

5.1.9. Отказаться от исполнения Договора и потребовать возмещения ущерба, если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению Договора, нарушает поэтапные сроки оказания Услуг или оказывает Услуги настолько медленно, что окончание их к сроку, указанному в Договоре, становится явно невозможным.

5.1.10. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в соответствии положениями статьи 95 Закона о Договорной системе.

5.1.11. Отказаться от приемки результатов Услуг в случае обнаружения неустранимых недостатков.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуг, в течение 2 (двух) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.2. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.

5.2.3. При получении от Исполнителя уведомления о приостановлении оказания Услуги в случае, указанном в п. 5.4.4 настоящего Договора, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания Услуги. Решение о продолжении оказания Услуги при необходимости корректировки сроков и этапов оказания Услуги принимается Заказчиком и Исполнителем совместно и оформляется дополнительным соглашением к настоящему Договору.

5.2.4. Не позднее 30 календарных дней с момента возникновения права требования оплаты неустойки (штрафа, пени) от Исполнителя направить Исполнителю претензионное письмо с требованием оплаты в течение 30 календарных дней с даты получения претензионного письма неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

5.2.5. При неоплате Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение 10 календарных дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени), указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями настоящего Договора.

5.2.6. В течение 40 календарных дней с даты фактического исполнения обязательства Исполнителем принять необходимые меры по взысканию неустойки (штрафа, пени) за весь период просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, а именно потребовать оплаты неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями Договора за весь период просрочки исполнения, и в случае неоплаты Исполнителем неустойки (штрафа, пени) в течение указанного срока направить в суд исковое заявление с соответствующими требованиями.

5.2.7. При направлении в суд искового заявления с требованиями о расторжении Договора одновременно заявлять требования об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с положениями законодательства и условиями Договора.

5.2.8. Не допускать расторжения Договора по соглашению сторон, если на дату подписания соглашения имелись основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, и Исполнителем такая неустойка (штраф, пеня) не оплачена.

5.2.9. В случае если окончание срока действия Договора повлекло прекращение обязательств Сторон по Договору, но при этом имеются основания требовать от Исполнителя оплаты неустойки (штрафа, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору:

5.2.9.1. В течение 10 календарных дней с даты окончания срока действия Договора направить Исполнителю претензионное письмо с требованием оплаты в течение 30 календарных дней с даты получения претензионного письма неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями Договора за весь период просрочки исполнения.

5.2.9.2. При неоплате в установленный срок Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не позднее 10 календарных дней с даты истечения срока для оплаты неустойки (штрафа, пени),

указанного в претензионном письме, направить в суд исковое заявление с требованием об оплате неустойки (штрафа, пени), рассчитанной в соответствии с требованиями законодательства и условиями Договора за весь период просрочки исполнения.

13 мая

5.2.10. При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем Услуг Спецификации и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных Услуг.

5.3. Исполнитель вправе:

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем отчетных документов.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг.

5.3.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках настоящего Договора.

5.3.4. Получать от Заказчика содействие при оказании Услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Обеспечить качественную подготовку пищеблока к началу оздоровительного сезона.

5.4.2. Своевременно и надлежащим образом оказывать Услуги и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

5.4.3. Обеспечивать соответствие результатов оказания Услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

5.4.4. Укомплектовать пищеблок работниками с предоставлением подтверждающих документов об образовании и стаже работы в детском питании по специальностям:

- шеф-повар (заведующий производством);
- техник-технолог или технолог;
- заведующий складом продуктов;
- повар;
- кухонные рабочие;
- мойщики посуды;
- грузчик;
- уборщицы цехов и коридоров столовой.

Замена допускается лишь на сотрудника, обладающего не меньшим уровнем квалификации.

5.4.5. Обеспечить наличие у всех работников пищеблока:

- личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, включая нарколога, отоларинголога, стоматолога, психиатра, результатами лабораторных исследований, заключением терапевта о допуске к работе и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;
- прививочного сертификата со сведениями обо всех необходимых прививках (клещевой энцефалит, дифтерия, корь, краснуха, гепатит А, дизентерия Зоне и другие по требованию Роспотребнадзора).

5.4.6. Приостановить оказание Услуг в случае обнаружения независящих от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность или прочность результатов оказываемых Услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Договором срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) рабочих дней после приостановления оказания Услуг.

5.4.7. Обеспечить наличие внутренней документации, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (приказы, должностные инструкции, инструкции по охране труда, журналы инструктажей, программу производственного контроля); 13 мая

5.4.8. Обеспечить наличие документации, обеспечивающей **контроль качества оказания услуги**, включая контроль качества сырой и готовой продукции;

5.4.9. Обеспечить наличие на пищеблоке информации об Исполнителе услуги, книги отзывов и предложений;

5.4.10. Обеспечить наличие спецодежды, спецобуви уличной и для помещения, моющих и дезинфицирующих средств, инсектицидных препаратов, расходных материалов (ветошь маркированная, одноразовые перчатки и маски, бахилы и т.д.);

5.4.11. Обеспечить своевременную замену инвентаря, оборудования, материалов, пришедших в процессе эксплуатации в негодность;

5.4.12. Заключить с МАУ ДОЛ «Спутник» договор:

- аренды пищеблока, согласно Отчету об оценке № 1406/26 от 06 марта 2026 года, ежемесячная арендная плата составляет 33 885 (Тридцать три тысячи восемьсот восемьдесят пять) рублей 26 копеек;

- аренды оборудования, согласно Отчету об оценке № 1407/26 от 06 марта 2026 года, ежемесячная арендная плата составляет 5 541 (Пять тысяч пятьсот сорок один) рубль 00 копеек.

- на возмещение коммунальных расходов (по показаниям приборов учёта) на период оказания услуг.

5.4.13. Обеспечить наличие 2 экземпляров технологических карт кулинарного изделия (блюда) на весь перечень изделий (блюд) примерного меню, разработанных на основе официально издаваемых сборников рецептур блюд и кулинарных для предприятий детского питания (один хранится на пищеблоке, другой – у Заказчика);

5.4.14. Обеспечить своевременную доставку продуктов питания, их погрузку и выгрузку собственными силами на специализированном охлаждаемом или изотермическом автотранспорте, при наличии документов, подтверждающих проведение дезинфекции транспортных средств и наличии оформленной личной медицинской книжки у водителя – экспедитора в таре (упаковке), отвечающей требованиям технических условий, санитарно-гигиенических норм, обеспечивающих их сохранность при перевозке и хранении;

5.4.15. Обеспечить условия содержания помещений и оборудования пищеблока, включая залы столовой, подсобные помещения, в соответствии санитарно-гигиеническим требованиям (уборка, санитарная обработка, дезинфекция, вывоз отходов, стирка спецодежды сотрудников пищеблока и т.д.);

5.4.16. Обеспечить сохранность предоставленных помещений, оборудования, мебели, соблюдения мер пожарной безопасности, правил безопасной работы и эксплуатации технологического оборудования и нести всю полноту ответственности за нарушения правил экологической безопасности, пожарной безопасности, техники безопасности, охраны труда при оказании Услуги.

При возникновении неисправности холодильного, технологического и другого оборудования из-за нарушений правил эксплуатации, ремонт производится за счёт Исполнителя.

5.4.17. Обеспечить качественное и высококультурное обслуживание;

5.4.18. Обеспечить соблюдение сотрудниками Исполнителя контрольно-пропускного режима;

5.4.19. Оказать Услуги лично. Исполнитель вправе привлечь для оказания Услуг третье лицо с согласия Заказчика, оставаясь ответственным перед Заказчиком за действия третьего лица.

5.4.20. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.4.21. Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 календарных дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Договоре.

5.4.22. Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Договором.

5.4.23. Заключить договор на вывоз пищевых и бытовых отходов. 13 мая

5.5.24. Исполнитель обязуется организовать питьевой режим для детей и работников лагеря в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями. Питьевая вода должна быть доступна в течение всего времени пребывания лиц на территории лагеря.

5.5. Исполнитель гарантирует, что на момент заключения настоящего Договора:

5.5.1. В отношении него не проводится процедура ликвидации, отсутствует решение арбитражного суда о признании его банкротом и об открытии конкурсного производства, деятельность не приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, а также, что размер задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год не превышает 25% балансовой стоимости активов по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.

5.5.2. Не обременен обязательствами имущественного характера, способными помешать исполнению обязательств по настоящему Договору.

5.5.3. За последние два года не нарушал договорных обязательств и не причинял ущерба (либо погасил причиненный ущерб) по аналогичным договорам.

Статья 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания Услуг в соответствии с требованиями, указанными в подпункте 5.4.2. Договора (Приложение №1 к Договору).

6.2. Исполнитель гарантирует возможность безопасного использования результата оказанных Услуг по назначению.

Статья 7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пеней.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

б) 2 процента цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены договора (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе

гарантийного обязательства), предусмотренных договором, и устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

7.6. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена договора не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена договора составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена договора составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена договора превышает 100 млн. рублей.

7.7. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

7.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.9. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

7.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Договором, Заказчик производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки.

7.11. В случае расторжения Договора по соглашению Сторон в связи с ненадлежащим выполнением Исполнителем своих обязательств последний в течение 5 (пяти) банковских дней с даты подписания соглашения о расторжении Договора уплачивает Заказчику неустойку в размере 30 (тридцати) процентов от суммы не оказанных услуг, предусмотренных Договором.

7.12. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.13. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах, несет Исполнитель.

7.14. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов недооказания услуг и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

Статья 8. Обеспечение исполнения Договора

8.1. Обеспечение исполнения Договора не предусмотрено для обеспечения исполнения Исполнителем его обязательств по Договору, что не освобождает от исполнения таких обязательств, как оказание Услуг надлежащего качества, соблюдение сроков оказания Услуг (отдельных этапов), оплата неустойки (штрафа, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение условий Договора, возмещение ущерба.

Статья 9. Срок действия, порядок изменения и расторжения Договора

9.1. Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами.

9.2. Договор действует по 31 декабря 2026 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору в полном объеме.

9.3. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

9.4. Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения Договора;
- по решению суда.

9.5. Расторжение Договора по соглашению Сторон производится путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению Сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

9.6. В случае расторжения Договора по инициативе любой из Сторон производится сверка расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем Услуг.

9.7. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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

9.9. Односторонний отказ стороны от исполнения Договора осуществляется в порядке, предусмотренном Положением о закупках.

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

Статья 10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Договору, которые возникли после заключения Договора, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2. Если в результате обстоятельств непреодолимой силы оказываемым Услугам нанесен значительный, по мнению одной из Сторон, ущерб, то эта Сторона обязана уведомить об этом

другую Сторону в 3-дневный срок, после чего Стороны обязаны обсудить целесообразность дальнейшего продолжения оказания Услуг, либо расторгнуть Договор. Если обстоятельства, указанные в пункте 10.1., будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Договор без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

10.3. Если, по мнению Сторон, оказание Услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Договору до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Договору продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 11. Порядок урегулирования споров

11.1. В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением Договора, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий в добровольном порядке с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

11.2. Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

11.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Свердловской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1. Претензия должна быть направлена в письменном виде. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3.2. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

11.3.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается требуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.3.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному регулированию спора.

11.4. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Договору разрешаются в Арбитражном суде Свердловской области.

Статья 12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в Договоре, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты, датой получения уведомления признается дата получения отправляющей Стороной подтверждения о вручении второй Стороне указанного уведомления или дата получения Стороной информации об отсутствии адресата по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения или информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 14 (четырнадцати) календарных дней с даты направления уведомления по почте заказным письмом с уведомлением о вручении. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

12.2. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих одинаковую юридическую силу.

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

12.4. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. Во всем, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.6. Неотъемлемыми частями Договора являются:

13 мая

- приложение №1 «Спецификация»;
- приложение №2 «Форма Акта оказанных услуг»;
- приложение №3 «График оказания услуг»;
- приложение №4 «Примерное цикличное 14-ти дневное меню»

Статья 13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

МАУ ДОЛ «Спутник»

Муниципальное автономное учреждение детский оздоровительный лагерь «Спутник»

623070, Свердловская обл., Нижнесергинский р-н.,

пгт. Верхние Серги, ул. Володарского, д.8а

Тел. (34398)2-41-44

ИНН 6619015765

КПП 661901001

ОГРН 1136619000682

р\сч.: 03234643656280006200

л\сч.: 33906421390

ОКЦ № 1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области г. Екатеринбург

БИК 016577551

к/с 40102810645370000054

Исполнитель:

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель

Токарева Елена Георгиевна

Юридический адрес 620014, г. Екатеринбург,

ул. Шевелева, д. 1, кв. 95

Телефон 89122668887

Электронная почта: Tokarev-am@mail.ru

ИНН 665805821010

Банковские реквизиты:

ПАО "МОСКОВСКИЙ КРЕДИТНЫЙ БАНК"

р/с 40802810302890000582

к/с 30101810745250000659

БИК 044525659

ОКПО 0108146332

Директор _____/Е.В.Фадеева

ЭЦП

Индивидуальный предприниматель

Е. Г. Токарева

ЭЦП

Приложение №1 к Договору

№ 1 от «13» мая 2026 г.

Спецификация

№	Срок оказания услуг	Описание (характеристика услуг)	Кол- во дней	Кол-во детей	Кол-во дето- дней	Стоимость питания, руб.	
						в день	всего
1	I смена (30.05.2026г. – 05.06.2026г.)	Оказание услуг по питанию детей в детском оздоровительном лагере "Спутник"	7	56	392	758,50	297 332,00
2	II смена (07.06.2026г. – 20.06.2026г.)		14	56	784	758,50	594 664,00
3	III смена (23.06.2026г. – 06.07.2026г.)		14	56	784	758,50	594 664,00
4	IV смена (09.07.2026г. – 22.07.2026 г.)		14	56	784	758,50	594 664,00
5	V смена (25.07.2026г. – 07.08.2026г.)		14	56	784	758,50	594 664,00
6	VI смена (09.08.2026г. – 29.08.2026г.)		21	56	1176	758,50	891 996,00
		Итого					3 567 984,00

Условия оказания услуг:

- Оказание услуг осуществляется в помещениях, на оборудовании и с использованием инструментов, предоставляемыми Заказчиком, силами персонала Исполнителя. Исполнитель осуществляет текущее содержание помещений и оборудования пищеблока.
- Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя, ежедневно, независимо от выходных, нерабочих праздничных дней, а также погодных условий. Приготовление питания Исполнителем осуществляется на основе примерного 14-ти дневного циклического Меню (Приложение №1 к конкурсной документации), количеством детей в смене, количеством дней (продолжительностью) смены и согласно режиму питания, описанному в Приложении №1 к конкурсной документации (Количество и срок оказываемых услуг).
- На день заезда (первый день смены) вместо завтрака и на день выезда (последний день смены) вместо обеда, полдника и ужина обеспечить всех детей набором пищевых продуктов (сухих пайков, бутилированной воды) из ассортимента, установленного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Сухой паек должен в равном размере компенсировать по стоимости и калорийности затраты на ребенка в соответствующие приемы пищи.

Основные продукты питания

№ п/п	Продукты питания	Качественных характеристики товара
1	Хлеб ржано-пшеничный ГОСТ 2077-84	Форма – формовой. Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. От светло – коричневого до темно-коричневого цвета. Состояние мякиша:

		Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
2	Хлеб пшеничный ГОСТ 27842-88	Форма – формовой. Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Состояние мякиша: Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Цвет - от светло-желтого до темно-коричневого. Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах: свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
3	Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003	Высший сорт. Внешний вид: белая или белая с кремовым оттенком, массовая доля сырой клейковины не менее 28%, массовая доля влаги не более 15%. Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
4	Макаронные изделия ГОСТ 31743-2012	Макаронные изделия группы Б, высший сорт. Цвет - Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. Вкус и запах - свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Влажность изделий, %, не более – 13.
5	Рисовая крупа ГОСТ 6292-93	Рис шлифованный. Высший сорт. Цвет: белый с различными оттенками. Запах - свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
6	Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572- 2016	Высший сорт. Цвет: желтый разных оттенков. Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%.
7	Крупа манная ГОСТ 7022-97	Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Влажность не более 15,5%.
8	Крупа гречневая ГОСТ Р 55290-2012	Ядрица (непропаренная). Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм, вырабатывается из непропаренного зерна. цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком; для быстро разваривающейся крупы - коричневый разных оттенков. Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус: свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.
9	Горох молотый ГОСТ 6201 -68 (весовой)	Целый шлифованный с нераздельными семядолями, примесь колотого гороха допускается не более 5%, Цвет - желтый, зелёный. Вкус - нормальный, свойственный гороху, без посторонних вкусов, не кислый, не горький. Запах - нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.
10	Картофель ГОСТ Р 51808-2013	Картофель поздний. Внешний вид - клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной

		кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие; Запах и вкус - свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.
11	Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013	Первый сорт. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.
12	Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013	Не ниже первого сорта. Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение- Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.
13	Капуста свежая ГОСТ Р 51809-2001	Первого класса. Внешний вид: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность кочана – плотные.
14	Лук репчатый свежий ГОСТ Р 51783-2001	Первого класса. Внешний вид: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0 см.
15	Помидоры свежие ГОСТ Р 55906-2013	Сорт высший. Внешний вид - плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и незарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Состояние плодов - Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть плотная.
16	Огурцы свежие ГОСТ 33932-2016	Высший сорт. Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

		Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.
17	Перец сладкий свежий ГОСТ Р 55885-2013	Высший сорт. Внешний вид – плоды целые, здоровые, свежие, чистые, без механических повреждений, и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка не повреждена.
18	Груши свежие ГОСТ 21713-76	Первый сорт. Плоды, типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с целой или сломанной плодоножкой. Зрелость – плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие.
19	Укроп свежий ГОСТ 32856-2014	Внешний вид – растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без лишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
20	Зелень петрушки свежая ГОСТ Р 55904-2013	Зелень обрезная. Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, без примеси сорных растений. Допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты листьев - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести.
21	Лук зеленый свежий ГОСТ Р 55652-2013	Первый сорт. Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
22	Бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000	Первого класса. Плоды одного помологического сорта. Допускается не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата.
23	Апельсины свежие ГОСТ Р 53596-2009	Первый сорт. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек) без побитостей и / или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Окраска от светло-желтой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью или не более чем на 1/5 поверхности плода с зеленой окраской.
24	Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и

		окраски
25	Яблоки свежие ГОСТ Р 16270-70	Свежие. Первый сорт. Плоды, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода.
26	Соки фруктовые восстановленные в ассортименте ГОСТ 32103-2013	Внешний вид и консистенция: Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Вкус и аромат. Хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет - Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Объемная доля мякоти для нектаров с мякотью, %, не менее – 8.
27	Изюм ГОСТ 6882-88	Внешний вид – масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования, без плодоножек; вкус и запах – свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый; цвет – от светло-зеленого до коричневого с бурым оттенком; масса 100 ягод – не менее 130 г. В сушеном винограде не допускаются: посторонний привкус и запах, загнившие или пораженные вредителями ягоды, с признаками спиртового брожения и плесени, насекомые вредители, металлические и минеральные примеси.
28	Сухофрукты (абрикосы) ГОСТ 32896-2014	Высшего или первого сорта. Внешний вид и форма – целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной округлой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти); не слипающиеся при сжатии; вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля влаги, %, не более 20. Посторонние примеси не допускаются.
29	Сухофрукты (сливы) ГОСТ 32896-2014	Высшего или первого сорта. Внешний вид и форма – целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной округлой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти); не слипающиеся при сжатии; вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля влаги, %, не более 19-25. Посторонние примеси не допускаются.
30	Сухофрукты (персики) ГОСТ 32896-2014	Высшего или первого сорта. Внешний вид и форма – целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной округлой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти); не слипающиеся при сжатии; вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля влаги, %, не более 17. Посторонние примеси не допускаются.
31	Сухофрукты (яблоки) ГОСТ 32896-2014	Высшего или первого сорта. Внешний вид и форма – целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной округлой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные

		по мякоти); не слипающиеся при сжатии; вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля влаги, %, не более 20. мая Посторонние примеси не допускаются.
32	Сухофрукты (груши) ГОСТ 32896-2014	Высшего или первого сорта. Внешний вид и форма – целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной округлой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти); не слипающиеся при сжатии; вкус и запах – свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля влаги, %, не более 24. Посторонние примеси не допускаются.
33	Сахар - песок ГОСТ 33222-2015	Вкус и запах - сладкий, без постороннего привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в водном растворе. Сыпучесть - сыпучий. Цвет - белый.
34	Конфеты ГОСТ 4570-2014	Шоколадные конфеты. Вкус и запах свойственный данному изделию, глазированные шоколадной глазурью. Шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком
35	Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92	Внешний вид - порошкообразный, наличие комков не допускается. Цвет - коричневый, разной степени интенсивности. Вкус и аромат - свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха.
36	Чай черный ГОСТ 32573-2013	Внешний вид чая: Однородный, ровный, хорошо скрученный. Аромат и вкус: Нежный аромат, терпкий вкус. Приятный аромат, с терпкостью вкус. Цвет разваренного чайного листа чая: Однородный, коричнево-красный или коричневый. Достаточно ровный, темно-коричневый. Массовая доля: влаги %, не более - 10, водорастворимых экстрактивных веществ, %, - не менее 32.
37	Говядина ГОСТ 31797-2012	Охлажденное. 1 категории. Цвет поверхности: бледно-розовый или бледно – красного цвета. Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается. Состояние жира: имеет белый, желтоватый или желтый цвет. Консистенция твердая, при надавливании крошится. Запах: специфический, свойственный свежему мясу.
38	Мясо цыплят бройлеров ГОСТ 31962-2013	Свежее, охлажденное, первого сорта, потрошенные. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Цвет кожи - бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый или желтый.
39	Колбасные изделия ГОСТ Р 52196-2011	Колбаса «Докторская», категории А, батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая. Массовая доля жира, не более - 20%; белка, не менее - 12%; хлористого натрия, не более - 2,1 %
40	Рыба мороженая, потрошенная обезглавленная (горбуша) ГОСТ 32366-2013	Первый сорт. Внешний вид (после размораживания): поверхность рыбы чистая, окраска свойственная данному виду рыбы. Консистенция (после размораживания): плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Запах после размораживания - свойственный свежей рыбе без посторонних признаков.

41	Рыба мороженная, потрошенная обезглавленная (хек) ГОСТ 32366-2013	Первый сорт. Внешний вид (после размораживания): поверхность рыбы чистая, окраска свойственная данному виду рыбы. Консистенция (после размораживания): плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Запах после размораживания - свойственный свежей рыбе без посторонних признаков.
42	Кефир обогащенный	Обогащенный йодом, массовая доля жира 2,5 % . Массовая доля белка не менее 2,8 %, Кислотность, ° Т: от 85 до 130 %
43	Молоко питьевое обогащенное	Коровье, обогащенное йодом. Массовая доля жира 3,2 %. Массовая доля белка не менее 2,6 %, Кислотность, ° Т: не более 21,0
44	Молоко сгущенное ГОСТ 31688-2012	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Массовая доля влаги не более 26,5%. Массовая доля сахарозы, % от 43,5 до 45,5 включительно. Массовая доля сухого молочного остатка не менее 28,5%
45	Творог йодированный (жирность 9%)	Творог обогащенный йодом, массовая доля жира 9 % Массовая доля белка не менее 16 %. Массовая доля влаги не более 73,0%. Кислотность, ° Т: не более 220
46	Сметана (жирность 20%) ГОСТ 31452-2012	С массовой долей жира 20%. Массовая доля белка не менее 2,5%, кислотность, ° Т: от 65 до 100
47	Сыры для детского питания ГОСТ 33631-2015	Сыр полутвердый для детей школьного возраста. Массовая доля жира на сухое вещество, % от 45,0 до 55,0. Массовая доля влаги не более 45%. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % от 1,0 до 1,5.
48	Яйцо куриное ГОСТ 31654-2012	Столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
49	Масло сливочное коровье ГОСТ 32261-2013	Высший сорт. Сладко-сливочное несоленое - Крестьянское. Выраженные сливочный и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов, недостаточно выраженные сливочный и/или привкус пастеризации. Массовая доля жира не менее 72,5%. Массовая доля влаги не более 25%.
50	Масло растительное (подсолнечное) ГОСТ 1129-2013	Рафинированное дезодорированное "Высший сорт". Прозрачность - прозрачное без осадка. Запах и вкус - без запаха, обезличенный вкус.
51	Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р 54731-2011	Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус- пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам.
52	Соль поваренная пищевая ГОСТ 51574-2000	Экстра или высший сорт. Внешний вид - кристаллический сыпучий продукт, не допускается наличие посторонних примесей, не связанных с происхождением и способом производства. Вкус – солёный. Цвет – белый.

Требования к качеству:

- Качество услуг питания детей должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:
 - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.4.2599-10 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 19.04.2010 № 25);
- СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;
- ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Приказ Минсельхоза Российской Федерации от 27.12.2016г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Москва, 2011. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. Рекомендовано ГУ НИИ питания РАМН.
- Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларацию о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Приобретаемые Исполнителем продукты должны быть пригодными для использования в пищу, безопасными, и по своему качеству соответствовать требованиям, предусмотренным действующим законодательством РФ, в том числе соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда - не ниже 65 °С, гарниры - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С.
- Исполнитель организывает выдачу пищи Заказчику по весу с выходом блюд и количеством порций. Выдача готовой пищи в отделения Заказчика осуществляется только после снятия пробы в установленном порядке.
- Для приемки готового питания Заказчик назначает ответственное лицо, которое проверяет ассортимент, количество (объем) и качество готовых блюд перед их выдачей. Проверка качества готового питания производится ответственным лицом Заказчика путем отбора пробы готовых блюд в следующем порядке:
 - а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
 - б) путем отбора пробы оформленного блюда.
- Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит ответственное лицо Заказчика в присутствии представителя Исполнителя. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.
- В случае если при приемке готового питания Заказчиком будут обнаружены блюда или кулинарные изделия ненадлежащего качества либо отклонения от заказанного количества (веса) порций составляется акт, который подписывается представителями сторон. При отказе представителя Исполнителя, присутствующего при приемке готового питания, от подписания акта Исполнитель обязан направить заведующего производством (шеф-повара) или иное лицо, ответственное за качество готового питания, для урегулирования конфликтной ситуации. В случае неисполнения этой обязанности Заказчик в одностороннем порядке составляет и

подписывает акт, направляет его Исполнителю и не допускает в реализацию партию некачественно приготовленного питания.

- В случае поставки готового питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 30 минут за счет Исполнителя.

- Приготовление готового питания должно производиться персоналом Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию повара, с наличием подтверждающих документов об образовании или присвоении квалификации, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Лица, больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лица, больные кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения не допускаются Исполнителем к оказанию услуг.

Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет гражданскую, административную и уголовную ответственность за распространение инфекционных заболеваний при оказании услуг по питанию.

- Хранение пищевых продуктов и сырья допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм.

Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

- Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

- Органолептические свойства продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовых блюд должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам.

- Для приготовления готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или алюминия. Для долгосрочного хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду можно использовать только для кратковременного хранения блюд. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

- Для обработки посуды Исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

- Пищевые отходы Исполнитель обязан собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

- Бачки и ведра после удаления отходов промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой 40-50С° и просушиваются. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

- Транспортировка отходов производится специальным транспортом и за счет Исполнителя.

- Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.

Требования к безопасности:

- Обеспечивать санитарно-гигиеническую безопасность питания, ~~включая~~ ^{включая} соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, санитарно – эпидемиологическими заключениями и справками Управления Роспотребнадзора Свердловской области о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков.
- Если установлено, что услуга может причинить вред их жизни и здоровью, Исполнитель обязан незамедлительно приостановить ее оказание до устранения причин вреда.
- Производить закупку продуктов питания у организаций, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, выданное Управлением Роспотребнадзора Свердловской области.
- Соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки Заказчику.
- Осуществлять производственный контроль при оказании услуг в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами. (Наличие договора с лабораторией на производственный контроль; программы производственного контроля).
- С учетом результатов изучения потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций комплектовать ежедневное меню на основании утвержденного Роспотребнадзором основе 14-ти дневного циклического меню. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности, по согласованию с Заказчиком.

Требования к транспортировке продуктов:

- Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Согласно СанПин 2.4.1.2660-10. Автотранспорт, которым производится доставка продуктов питания, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов питания. Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов должны быть чистыми и не использоваться для перевозки непродовольственных товаров, санитарная обработка автотранспорта должна проводиться ежедневно. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
- В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.
- Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.
- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Требования к персоналу пищеблока.

- Исполнитель обеспечивает оказание услуг по питанию квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

- Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

Заказчик:
Директор _____ Е.В. Фадеева

" _____ " _____ 20 _____ г.
ЭЦП

Исполнитель:
ИП _____ Е.Г. Токарева

" _____ " _____ 20 _____ г.
ЭЦП

Приложение №2 к Договору

№ 1 от «13» мая 2026 г.

Акт оказанных услуг

пгт. Верхние Серги

«___» _____ 20__ г.

Муниципальное автономное учреждение Детский оздоровительный лагерь «Спутник» (МАУ ДОЛ «Спутник»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Фадеевой Елены Валерьевны, действующей на основании Устава с одной стороны, и

(наименование организации)

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____

(должность, Ф.И.О.)

действующего на основании _____

(Устава, Положения, Доверенности)

с другой стороны, вместе именуемый «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором N _____ от «___» _____ 20__ г.

(далее - Договор) Исполнитель выполнил обязательства оказанию услуг, а именно:

Срок оказания услуг	Описание (характеристика услуг)	Единица измерения	Объем услуг	Количество детей	Стоимость питания, руб.	
					в день	всего

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Договора: _____

3. Вышеуказанные услуги согласно Договору должны быть оказаны «___» _____ 20__ г., фактически оказаны «___» _____ 20__ г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены _____

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Договора _____ (_____) руб.

6. В соответствии с п. _____ Договора сумма штрафных санкций составляет _____ (Указывается порядок расчета штрафных санкций).

Общая стоимость штрафных санкций составит: _____

7. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет _____ (_____) руб.

Сдал:
Исполнитель

Принял:
Заказчик

ЭЦП

ЭЦП

График оказания услуг

№ п/п	Наименование услуг	Условия (требования)	Кол-во дней		Кол-во детей
1	Оказание услуг по организации питания детей в детском оздоровительном лагере "Спутник"	Режим организации питания: Завтрак 9.00 - 09.30, Обед 13.00 - 14.00, полдник 16.00 - 16.30, ужин 19.00 - 19.30 дополнительный ужин 20.30-21.00, в соответствии с 14-ти дневным цикличным меню	I смена (30.05.2026 г. – 05.06.2026г.)	7 календарных дней	56
			II смена (07.06.2026г. – 20.06.2026г.)	14 календарных дней	56
			III смена (23.06.2026г. – 06.07.2026г.)	14 календарных дней	56
			IV смена (09.07.2026г. – 22.07.2026 г.)	14 календарных дней	56
			V смена (25.07.2026г. – 07.08.2026г.)	14 календарных дней	56
			VI смена (09.08.2026г. – 29.08.2026г.)	21 календарный день	56

На день заезда (первый день смены) вместо завтрака и на день выезда (последний день смены) вместо обеда, полдника и ужина обеспечить всех детей набором пищевых продуктов (сухих пайков, бутилированной воды) из ассортимента, установленного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Сухой паек должен в равном размере компенсировать по стоимости и калорийности затраты на ребенка в соответствующие приемы пищи.

Заказчик:
Директор _____ Е.В. Фадеева

Исполнитель:
ИП _____ Е.Г. Токарева

"_____" "_____" 20____ г.
ЭЦП

"_____" "_____" 20____ г.
ЭЦП

Приложение №4 к Договору

№ 1 от «____»_____ 2026 г.

Приложено в отдельном файле

Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 1 Дата заключения: 13.05.2026	
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Фадеева Елена Валерьевна Организация: МАУ ДОЛ "СПУТНИК" (ИНН 6619015765, КПП 661901001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: ТОКАРЕВА ЕЛЕНА ГЕОРГИЕВНА Организация: ТОКАРЕВА ЕЛЕНА ГЕОРГИЕВНА (ИНН 665805821010, КПП)	
Данные сертификата	Серийный номер: 6399EFDB82D410068E770ADD72E610A Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 07.08.2025 06:18 (МСК) - 31.10.2026 06:18 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 0254DA690023B32BAD4FE5EAB628741BE Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 23.07.2025 09:15 (МСК) - 23.10.2026 09:25 (МСК)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968169

Владелец Фадеева Елена Валерьевна

Действителен с 11.10.2025 по 11.10.2026