

Договор №2023.260979

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в
МАОУ СОШ №44 Чкаловского района города Екатеринбурга в течение 2024 года

г. Екатеринбург

«29» декабря 2023 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №44, в лице директора Сосновских Якова, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Олес», в лице Хаметовой Лилии Рамисовны, действующего на основании доверенности №10/2023 от 19.12.2023 года, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов закупки путем проведения конкурса в электронной форме, во исполнение протокола закупочной комиссии от 18.12.2023г. № 3, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся в **Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы №44**, (далее по тексту – МАОУ СОШ №44) в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ) и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика.

1.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся, согласно условиям настоящего договора.

1.4. График питания обучающихся утверждается Заказчиком. Примерное двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем и согласовывается с Заказчиком и Территориальным отделом Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области (далее по тексту - ТО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области). Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

1.5. Услуги, которые должны быть оказаны в соответствии с условиями договора, их объем и цена указаны в расчете цены договора (Приложение № 1), который прилагается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью.

1.6. Исполнитель обеспечивает учет оказанных услуг и ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг в соответствии с п. 5 Настоящего договора, Приложением №3 к настоящему договору и Приложением №3 к Техническому заданию.

1.7. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет 14 011 762 (четырнадцать миллионов одиннадцать тысяч семьсот шестьдесят два рубля) 10 копеек, согласно расчету (приложение № 1).

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на 1 обучающегося с учетом применения Исполнителем величины торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары),

реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

2.4. Цена договора может быть изменена по соглашению сторон в случае изменения условий договора либо уменьшения лимитов бюджетных обязательств по основаниям и в порядке, предусмотренным договором и Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика.

2.5. Оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

2.6. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на счет Заказчика для внесения обеспечения исполнения договора, указанный в информационной карте конкурсной документации. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

2.7. Возврат денежных средств, внесённых в качестве обеспечения исполнения договора, осуществляется Заказчиком после приемки оказанных услуг по договору в целом, в течение 30-ти дней после подписания акта приемки оказанных услуг за весь период оказания услуг.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МАОУ СОШ №44.

3.1.2. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей в столовой, предоставление заявки на питание обучающихся на текущий день, а также на следующий день.

3.1.3. Создать приказом бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника, заведующего производством Исполнителя. Приказ о создании бракеражной комиссии предоставляется Исполнителю не позднее первого дня начала оказания услуг.

3.1.4. Утверждать режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой, с учетом режима работы МАОУ СОШ №44, расписания уроков обучающихся, и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривать в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.1.5. Утверждать ежедневное и примерное двухнедельное меню.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю средств за оказываемые услуги по организации питания обучающихся в порядке, размерах и в сроки, установленные настоящим договором.

3.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

3.1.8. Организовать проведение работ по дезинсекции и дератизации пищеблока в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20) за счет собственных денежных средств.

3.1.9. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.

3.1.10. Осуществлять охрану материальных ценностей, расположенных в пищеблоке в нерабочее время, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

3.1.11. Уведомлять Исполнителя о выявленных отступлениях от условий договора, иных недостатках и обстоятельствах, которые могут ухудшить качество услуг.

3.1.12. Обеспечить своевременную приемку оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим договором.

3.1.13. Организовать сбор документов с обучающихся (родителей) для предоставления обучающимся бесплатного и/или льготного питания.

3.1.14. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:

3.2.1. Контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- соблюдение ассортиментного перечня продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
 - рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение норм питания детей,
 - соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
 - соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников пищеблока, в соответствии с действующим законодательством.
 - соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание.

3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания детям в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.

3.2.3. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно – хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.2.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков в случае существенного нарушения Исполнителем условий договора, в том числе нарушения сроков оказания услуг (сроков начала и окончания (сдачи) услуг), недостатков услуг, если в срок, установленный для устранения недостатков, Исполнителем выявленные недостатки не устранены.

3.2.5. Приостановить оказание услуг в случаях нарушения условий договора, требований к безопасности услуг, выявления недостатков услуг, нарушения, требований закона и иных правовых актов, технических требований, стандартов, технических условий, технических регламентов, правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, муниципальных правовых актов, иных норм и правил; до устранения нарушений. В случае не устранения в установленный срок нарушений Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков.

3.2.6. Провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций до приемки оказанных услуг либо до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

3.2.7. Запрашивать протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

4.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) – СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».

- предусматривающего использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья.

(«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»).

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур (см. «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».),
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество иода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться

с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептов «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 1 к настоящему техническому заданию). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 2 к настоящему техническому заданию).

4.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.4 Согласовывать со службой ГО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

4.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

4.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

4.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

4.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

4.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

4.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

- 4.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
- 4.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.
- 4.13. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ №44, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.
- 4.14. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.
- 4.15. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ №44 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ №44 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.17. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.
- 4.18. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.
- 4.19. Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции, книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.
- 4.20. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия по настоящему договору, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.
- 4.21. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.
- 4.22. Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
- 4.23. Заключение с Заказчиком договора аренды недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, в однодневный срок с начала действия настоящего договора.

4.24. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.25. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.26. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.27. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.28. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.29. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.30. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.31. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.32. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.33. Исполнитель обязан за счет собственных средств осуществлять замену и установку фильтров на воду и замену ультрафиолетовых ламп для обеззараживания воды.

4.34. Исполнитель обязан обеспечить надлежащий питьевой режим обучающихся, с предоставлением свободного (беспрепятственного) доступа обучающихся к питьевой воде в помещении обеденного зала в течение всего времени их пребывания в Школе. Несоблюдение Исполнителем требований питьевого режима является существенным нарушением условий настоящего договора.

4.35. Исполнитель обязан обеспечить проведение генеральной уборки и мытья окон всех помещений пищеблока и обеденного зала оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом (не реже 1 раза в 30 дней).

4.36. Исполнитель обязан за счет собственных средств осуществлять откачку системы очистки сточных вод от жира и взвешенных веществ.

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

5.1. Учет оказанных услуг по организации горячего питания обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством системы обмена юридически значимыми документами в электронной форме (далее – Система обмена, СО):

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся персональными картами;
- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (суточные акты, акты оказанных услуг за период, отчеты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через СО;
- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения усиленной квалифицированной электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи».
- защита данных от несанкционированного доступа или изменения при передаче по каналам связи должна осуществляться путем использования средств криптографической защиты информации, сертифицированных Федеральной службой безопасности (ФСБ России).

5.2. Акты оказанных услуг за период, подписанные сторонами по фактическому количеству обучающихся, составляются каждые 10 дней, и согласовываются и подписываются сторонами посредством СО. Оплата оказанных услуг осуществляется на основании согласованных актов оказанных услуг за период.

На основании суточных отчетов, суточных актов, актов оказанных услуг за период и иной справочной информации, доступной через СО, Исполнителем формируются отчеты за месяц, которые согласовываются и подписываются сторонами посредством СО.

5.3. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия.

5.4. Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии приемка оказанной услуги производится всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя.

5.5. При отсутствии представителя Исполнителя при приемке, оказанной услуг приемка оказанной услуги производится Заказчиком самостоятельно, с последующим уведомлением Исполнителя о выявленных недостатках услуги при их приемке (в случае обнаружения).

5.6. В случае обнаружения недостатков оказанной услуги при приемке оказанной услуги уполномоченным представителем Заказчика составляется соответствующий акт, приемочной комиссией – протокол приемки.

5.7. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом оказанных услуг за период, который согласовывается и подписывается сторонами посредством СО в форме электронного документа. В случае создания приемочной комиссии, акт оказанных услуг за период подписывается Заказчиком по результатам работы приемочной комиссии. Акт оказанных услуг за период составляется в течение 5-ти дней после окончания периода (декады). В случаях, предусмотренных договором, Исполнитель предоставляет Заказчику иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

5.8. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

5.8.1. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора, Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом о закупках.

5.8.2. При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин должна быть назначена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.8.3. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем договора или причинной связи между

действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками, в указанных случаях расходы на экспертизу несут обе стороны поровну.

5.8.4. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5.8.5. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора либо оказанной услуги уполномоченный представитель Заказчика, либо приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.9. Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. Отказ от подписания акта оказанных услуг направляется Исполнителю посредством СО. Отказ от подписания акта оказанных услуг должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта оказанных услуг.

5.10. При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

5.11. Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий договора, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

5.12. Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт оказанных услуг является основанием для финансовых расчетов (окончательных финансовых расчетов) по договору между Заказчиком и Исполнителем.

6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: **с «09» января 2024 года по «31» декабря 2024 года**

6.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по «31» декабря 2023 года, а в части расчетов – до их полного исполнения.

6.3. Досрочное расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда, по основаниям, предусмотренным настоящим договором и гражданским законодательством.

6.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, если это предусмотрено договором.

6.5. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

6.6. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе (после ее создания) и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого

уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в единой информационной системе.

6.7. 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.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

7.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), если таковое установлено договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени)

7.3.1. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных настоящим договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени).

7.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в настоящем договоре таких обязательств) в сумме 1 000,00 рублей.

7.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим договором, размер штрафа устанавливается в сумме ____ рублей, что составляет 1% процент цены договора (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.3.2, 7.3.5 настоящего договора).

7.3.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от цены настоящего договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.3.5. Неустойка (штраф, пени) носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по договору, кроме уплаты неустойки (штрафа, пени), Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7.3.6. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.3.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, не может превышать цену настоящего договора.

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), если таковое установлено договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пени).

7.4.1 Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

7.4.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в сумме 1 000,00 рублей

7.4.4. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, не может превышать цену настоящего договора.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Исполнителем, гарантийных обязательств), предусмотренного настоящим договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) или удержать неустойку (штрафы, пени) из обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств.

7.6. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.7. Применение штрафных санкций не освобождает стороны от выполнения принятых обязательств по настоящему договору.

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Исполнитель должен осуществить подключение к СО в порядке и сроки, установленные п. 14.1 Приложения №3 к Техническому заданию. Подключение к СО является существенным условием договора.

8.2. В целях организации горячего питания обучающихся, на срок оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю:

- недвижимое имущество: пищеблок общей площадью 179,1 по адресу ул. Санаторная, д.20

- движимое имущество, находящееся в пищеблоке в здании по адресу: кл. Санаторная, д.20

Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях Договора аренды имущества, с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), а также **эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества** в соответствии с условиями Договоров о возмещении стоимости коммунальных услуг, **о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.**

8.3. Выполнение требований, указанных в пунктах 8.1, 8.2., является существенным условием договора. Невыполнение требований, указанных в пунктах 8.1, 8.2., служит основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

8.4. Арендная плата за весь период действия договора аренды имущества составляет:

- за пользование движимым имуществом – 99 165 (девяносто девять тысяч сто шестьдесят пять) руб. 08 коп., согласно расчету стоимости (приложение № 2 к Договору аренды имущества).

- за пользование недвижимым имуществом – 1066 (одна тысяча шестьдесят шесть) руб. 46 коп., согласно расчету стоимости (приложение № 3 к Договору аренды имущества);

Внесение арендной платы за пользование недвижимым и движимым имуществом, производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных Договором аренды имущества.

8.5. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг составляет 721 246 (семьсот девяносто одна тысяча двести сорок шесть) руб. 08 коп., и определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (Приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг).

Оплата коммунальных услуг производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных договором о возмещении стоимости коммунальных услуг.

8.6. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем за период оказания услуг, составляет 56 268 (пятьдесят шесть тысяч двести шестьдесят восемь) руб. 45 коп., и определяется согласно Расчету стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 1 к договору о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества).

Оплата эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных договором о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества

8.7. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а при не достижении согласия между сторонами, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном Суде Свердловской области.

8.8. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регулируются гражданским законодательством.

8.9. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является Сосновских Я.М..

8.10. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является Хаметова Л.Р.

8.11. По предложению Заказчика предусмотренный договором объем услуги может быть увеличен или уменьшен не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному либо уменьшенному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены

договора. При увеличении либо уменьшении предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны увеличить, либо уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

8.12. Изменения и дополнения вносятся в договор на основании дополнительных соглашений сторон в письменной форме, подписанных уполномоченными представителями и скрепленных печатями сторон. Изменения и дополнения вносятся в договор в случаях, предусмотренных законодательством о закупках.

8.13. Изменение условий договора возможно по соглашению сторон в следующих случаях:

8.13.1. при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества выполняемой услуги и иных условий договора;

8.13.2. если по предложению заказчика увеличивается (уменьшается) предусмотренный договором объем услуги не более чем на десять процентов;

8.13.3. при уменьшении ранее доведенных до заказчика лимитов бюджетных обязательств, при этом стороны согласовывают новые условия договора, в том числе цену и (или) срок исполнения договора и (или) объем услуги, предусмотренной договором, исходя из соразмерности изменения цены договора и объема услуги, при этом сокращение объема услуги при уменьшении цены договора осуществляется в соответствии с методикой, утвержденной Правительством Российской Федерации.

8.14. Стороны обязуются в течение 10 дней с момента принятия соответствующего решения письменно извещать друг друга о ликвидации, реорганизации, а также изменении своей организационно-правовой формы, наименования, расчетного счета, юридического и фактического адреса и других сведений, и реквизитов, влияющих на надлежащее исполнение договора, с предоставлением копий подтверждающих документов.

8.15. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

8.16. Копии документов, представляемых сторонами друг другу в связи с исполнением договора, и/или являющихся приложениями к договору, должны быть заверены в соответствии с установленными требованиями.

8.17. Уведомления, требования и сообщения, связанные с исполнением договора, должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться направленными надлежащим образом, если они направлены по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу стороны, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение подтверждения о его вручении.

9. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

9.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих

обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

9.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 10 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления Подрядчика (Исполнителя) shkola44e@ yandex.ru о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: shkola44e@ yandex.ru , официальный сайт _____ (при наличии).

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: oles4@k66.ru, официальный сайт _____ (при наличии).

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

9.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела договора.

9.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

9.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент кадровой политики Администрации города Екатеринбурга о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ К ДОГОВОРУ

10.1. Приложение № 1 — Расчет цены договора;

10.3. Приложение № 2 — Техническое задание.

10.3. Приложение № 3 — Рекомендуемая масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии;

11. Реквизиты Сторон

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
«ОЛЕС»

Юридический адрес: 620010 г. Екатеринбург,
ул. Бородина, 26

Тел./факс: 221-35-05, 221-35 03

ИНН 6664006593 ОГРН 1026605768144

КПП 667901001 Р/С 40702810338230002026

В Филиале «Екатеринбургский» АО «Альфа-
банк» в г. Екатеринбурге

БИК 046577964

К/С 30101810100000000964

ОКВЭД 47.11.2 ОКПО 25932390

Тел (343) 221-35-06

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №44 (МАОУ
СОШ № 44)

Юридический адрес: 620085, г. Екатеринбург,
ул. Санаторная, 20

ИНН 6664033124, КПП 667901001

Счет 03234643657010006200

Департамент финансов Екатеринбурга
(МАОУ СОШ №44)

Уральском ГУ Банка России//УФК по
Свердловской области г. Екатеринбург,

л/с 79062000022

БИК 016577551

Кор.счет 40102810645370000054

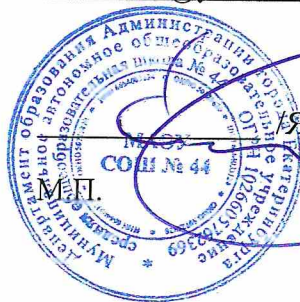
тел (343) 256-43-97

адрес электронной почты:

shkola44e@yandex.ru



Л.Р. Хаметова/



Я.М. Сосновских/

Приложение № 1
к Договору №2023/260979 от
29.12.2023

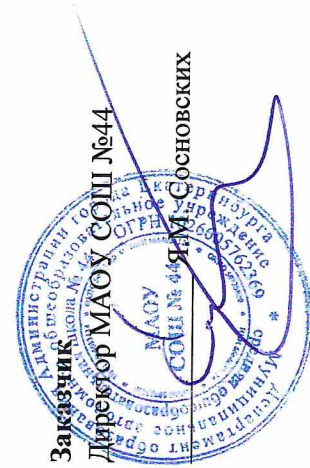
Расчет суммы договора на организацию горячего питания для МАОУ №44 в 2024 году.

№ п/п	категория обучающихся	Кол-во детей	Кол-во дней	за период с 01.01.2024 по 31.12.2024 года				всего за период с 01.01.2024 по 31.12.2024 года			
				цена за ед. услуги		итого стоимость услуги, руб.	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию горячего питания обучающихся, руб.	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию горячего питания обучающихся, руб.			
				источник бюджета	сумма, руб.				итого, руб.		
дето* дни	6	7	8	9	10	11	12				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Обучающиеся 1х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	145,00	170,00	19 720							
Одноразовое питание (завтрак)											
					Стоимость набора пищевых продуктов	53,25		1 050 090,00			
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	31,95	85,20	630 054,00	1 680 144,00	945 081,00	735 063,00
					Всего	85,20		1 680 144,00	1 680 144,00	945 081,00	735 063,00
Одноразовое питание (завтрак)											
2	Обучающиеся 2-4х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	140,00	170,00	19 040							
					Стоимость набора пищевых продуктов	53,25		1 013 880,00			
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в	31,95	85,20	608 328,00	1 622 208,00	912 492,00	709 716,00

	попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей				Всего							
7	Обучающиеся 5-11х классов, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; из многодетных семей; детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	52,00	170,00	8 840		98,52				1 356 620,40	1 356 620,40	0,00
Одноразовое питание (обед)												
					Стоимость набора пищевых продуктов	92,37			816 550,80			
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	55,42	147,79		489 912,80		1 306 463,60	0,00
					Всего	147,79			1 306 463,60		1 306 463,60	0,00
Двухразовое питание												
					Стоимость набора пищевых продуктов	153,94						
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	92,37	246,31		1 465 544,50		1 465 544,50	0,00
					Всего	246,31			1 465 544,50		1 465 544,50	0,00
Одноразовое питание (завтрак)												
9	Обучающиеся 5-11х классов, детей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной	8,00	170,00	1 360		61,58	98,52		83 748,80		133 987,20	0,00
					Стоимость набора пищевых продуктов							

	операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики				Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	36,94			50 238,40		133 987,20	133 987,20	0,00
					Всего	98,52			133 987,20		133 987,20	133 987,20	0,00
Одноразовое питание (обед)													
10	Обучающиеся 5-11х классов, детей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики	10,00	170,00	1 700	Стоимость набора пищевых продуктов	92,37			157 029,00				
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	55,42	147,79		94 214,00		251 243,00	251 243,00	0,00
					Всего	147,79			251 243,00		251 243,00	251 243,00	0,00
Одноразовое питание (завтрак)													
11	Обучающиеся 5-11х классов, детей, которые являются гражданами Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, детей лиц без гражданства, постоянно проживавших на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской	0,00	170,00	-	Стоимость набора пищевых продуктов	61,58			0,00				
					Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	36,94	98,52		0,00		0,00	0,00	0,00
					Всего	98,52			0,00		0,00	0,00	0,00

14	в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»	2,00	170,00	340	36,94	12 559,60	33 496,80	33 496,80	33 496,80	0,00
Одноразовое питание (обед)										
	Обучающиеся 5-11х классов, детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»	2,00	170,00	340	92,37	31 405,80	50 248,60	50 248,60	50 248,60	0,00
					55,42	18 842,80	50 248,60	50 248,60	50 248,60	0,00
					147,79	50 248,60	50 248,60	50 248,60	50 248,60	0,00
	Итого	800,00		x	x	14 011 762,10	14 011 762,10	14 011 762,10	10 294 306,82	3 717 455,28



Техническое задание на оказание услуг

1 Техническое задание на оказание услуг

Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №44 Чкаловского района города Екатеринбурга течение 2024 года.

1. Описание объекта закупки: Услуга по организации питания обучающихся представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции, ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг.

2. Наименование оказываемых услуг: Услуги по организации горячего питания

3. Количество оказываемых услуг: В соответствии с Приложением № 1 к проекту договора Заказчиков

4. Место оказания услуг:

Заказчик:	Адрес:
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа №44	620085, г. Екатеринбург, ул. санаторная, 20

5. Сроки (периоды) оказания услуг: с 09.01.2024г. по 31.12.2023г. оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

6. Источник финансирования: В соответствии с Приложением № 1 к проекту договора.

7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами

8. Условия оказания услуг:

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

8.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся

общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) – СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»).

- предусматривающего использование продуктов с высокой биологической ценностью, проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли; использование специализированных пищевых продуктов, обогащенных микронутриентами, и обогащенного продовольственного сырья.

(«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»).

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;

- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.

- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур (см. «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».),

- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),

- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество иода и альгинатов;

- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептур «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 2 к техническому заданию проекта договора). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 3 к техническому заданию проекта договора).

8.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

8.4 Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

8.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

8.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

8.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

8.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

8.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

8.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

8.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

8.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

8.13 При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

8.14 Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

8.15 Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.16 После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.17 Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

8.18 Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

8.19 Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции, книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

8.20 Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

8.21 Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

8.22 Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

8.22. Ежемесячно предоставлять отчетность об объеме оказанных услуг по питанию обучающихся за отчетный месяц по установленным формам

8.24 При взаимодействии с Заказчиком направлять Заказчику и принимать от Заказчика юридически значимые документы в электронной форме путём информационного взаимодействия с информационной системой Заказчика.

9. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.

Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом и оборудованием на срок оказания услуг.

9.1 В целях организации питания обучающихся Исполнителю на условиях договора аренды (с внесением арендной платы) на срок оказания услуг передается:

- движимое имущество (приложение № 3 к проекту договора), находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении № 3 к проекту договора.

9.2 Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 01 июля 2011 г. № 2774 (приложение № 2 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.3 Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27 марта 2014 № 808 и от 20 марта 2008 № 1007, (приложение № 2 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.4 Возмещение Заказчику расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к Приложению № 4 проекта договора) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Заказчика.

10. Общие требования к оказанию услуг:

Наименование услуг	Требования соответствия к СанПиН и Санитарно-эпидемиологические правилам СП
Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

11. Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг:

Исполнитель в порядке и в сроки, установленные разделом 14.1 Технического задания, осуществляет подключение к информационной системе обмена юридически значимыми документами в электронной форме Заказчика.

- Исполнитель в период с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г., оказывает услуги в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным в порядке, установленном в проекте договора, и утвержденным графиком питания обучающихся.

- Исполнитель ежемесячно в период с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. предоставляет отчетность об объеме оказанных услуг в порядке и в сроки, установленные разделом 14.3 Технического задания.

12. Требования к качеству услуг, в том числе технология производства оказания услуг, методы производства оказания услуг, методики оказания услуг:

12.1 Организация питания обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

12.2. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

12.3. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль за качеством оказываемых Исполнителем услуг по договору с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

13. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг:

при оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

14. Требования к организации обмена юридически значимыми документами в электронной форме с Заказчиком:

При оказании услуг Исполнитель должен использовать информационную систему обмена юридически значимыми документами в электронной форме Заказчика (далее – Система обмена, СО), предоставляющую программные интерфейсы для взаимодействия в автоматизированном режиме.

Посредством СО должны выполняться следующие действия:

- Получение от Заказчика предварительных заявок на питание.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных предварительных заявок на питание.

- Направление Заказчику ежедневного меню, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Получение от Заказчика результата рассмотрения ежедневного меню (согласование или отказ в согласовании).
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежедневного меню.
- Получение от Заказчика окончательных заявок на питание.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных окончательных заявок на питание.
- Получение от Заказчика проектов суточных отчетов.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных отчетов.
- Получение от Заказчика суточных актов.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных актов.
- Направление Заказчику результата рассмотрения суточного акта (согласование или отказ в согласовании).
- Получение от Заказчика результата подписания суточного акта.
- Получение от Заказчика проектов актов оказанных услуг за период, сформированных на основании согласованных суточных актов.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных актов оказанных услуг за период.
- Направление Заказчику результата рассмотрения акта оказанных услуг за период (согласование или отказ в согласовании).
- Получение от Заказчика результата подписания акта оказанных услуг за период.
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о питании учащихся по дням (согласование или отказ в согласовании).
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета об организации питания (согласование или отказ в согласовании).
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о расходах по питанию (согласование или отказ в согласовании).

Описание программных интерфейсов, предоставляемых СО, которые должны использоваться Исполнителем для взаимодействия с Заказчиком, приведено в разделе 1 Приложения 3 к Техническому заданию. Описание форматов машиночитаемых электронных документов, обмен которыми выполняется с помощью СО, приведено в разделе 2 Приложения 3 к Техническому заданию

14.1. Порядок подключения к СО

Для подключения к СО Заказчик предоставляет Исполнителю реквизиты доступа (адрес, токен, секретный ключ) к тестовому экземпляру СО не позднее 10 рабочих дней до даты начала оказания услуг питания по договору.

В случае необходимости выполнения доработки программного обеспечения Исполнителя для взаимодействия с СО, Исполнитель выполняет данную доработку самостоятельно и за свой счет.

СО находится в защищенной сети передачи данных Заказчика, построенной на платформе ViPNet. Оборудование и программное обеспечение, необходимое для подключения к защищенной сети передачи данных Заказчика, приобретается Исполнителем самостоятельно и за свой счет.

После получения от Заказчика реквизитов доступа к тестовому экземпляру СО Исполнитель должен уведомить Заказчика о дате готовности к использованию СО (в т.ч. выполнения подключения к защищенной сети передачи данных Заказчика). Дата готовности не может быть позднее 5 рабочих дней с даты получения от Заказчика реквизитов доступа к тестовому экземпляру СО.

После наступления указанной Исполнителем даты готовности к использованию СО проводится проверка готовности Исполнителя к информационному взаимодействию посредством СО. Для этого на тестовом экземпляре СО с участием представителей Заказчика и Исполнителя выполняется проверка действий, указанных в разделе 14 Технического задания. Перечень подлежащих проверке действий из числа указанных в разделе 14 Технического задания определяется Заказчиком.

Для каждого действия из числа указанных в разделе 14 Технического задания и определенного к проверке:

- Заказчик при необходимости выполняет подготовительные операции в тестовом экземпляре СО, которые требуются для проверки действия (например, создаёт необходимые тестовые и справочные данные, направляет документы на согласование и т.д.).
- Исполнитель выполняет действие.
- Заказчик верифицирует корректность выполнения действия и вносит результат проверки корректности выполнения действия в протокол проведения проверки.

В рамках верификации корректности выполнения действия проверяются:

- Совместимость программных средств Исполнителя с СО согласно разделу 1 Приложения 3 к Техническому заданию.
- Проверка формирования и обработки машиночитаемых электронных документов согласно разделу 2 Приложения 3 к Техническому заданию.
- Для действий, подразумевающих формирование и направление Заказчику отчетов - корректность формирования ежемесячных отчетов о питании учащихся по дням, об организации питания, о расходах по питанию согласно разделу 3 Приложения 3 к Техническому заданию.
- Для действий, подразумевающих формирование или проверку электронной подписи - корректность формирования и проверки усиленной квалифицированной электронной подписи на машиночитаемых электронных документах в соответствии с требованиями Федерального закона "Об электронной подписи" от 06.04.2011 N 63-ФЗ и иных нормативных правовых документов.

Проверка готовности считается пройденной успешно, если для всех подлежащих проверке действий Заказчиком верифицирована корректность выполнения.

В случае успешного прохождения проверки Заказчик предоставляет Исполнителю реквизиты доступа (адрес, токен, секретный ключ) к промышленному экземпляру СО.

В случае неуспешного прохождения проверки готовности СО, Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от подключения Исполнителя к промышленному экземпляру СО для организации оказания услуг в рамках договора. В мотивированный отказ включаются ошибки и замечания, выявленные Заказчиком в ходе верификации корректности выполнения действий. Исполнитель обязан в срок не более 5 рабочих дней устранить ошибки и замечания, указанные в мотивированном отказе, и направить Заказчику уведомление о готовности к прохождению повторной проверки. Повторная проверка проводится в том же порядке, что и первичная проверка. Допускается только одна процедура повторной проверки. Подключение к промышленному экземпляру СО до устранения всех замечаний, указанных в мотивированном отказе, не допускается.

Непрохождение или неуспешное прохождение проверки готовности СО, отсутствие подключения Исполнителя к промышленному экземпляру СО к дате начала предоставления услуг по организации питания обучающихся препятствует оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся, что является существенным нарушением условий договора.

14.2. Порядок применения СО

Обмен сведениями между Заказчиком и Исполнителем в ходе исполнения договора для выполнения действий, указанных в пункте 13, осуществляется через СО.

Электронный документ, направленный Исполнителю, считается доставленным в момент появления возможности его получения через СО.

Исполнитель должен выполнять действия с использованием СО в следующие сроки:

- Направление Заказчику ежедневного меню – не позднее 18:00 дня, предшествующего дню питания.
- Направление Заказчику результата рассмотрения суточного акта – не позднее рабочего дня, следующего за днём направления суточного акта Исполнителю.

- Направление Заказчику результата рассмотрения акта оказанных услуг за период – не позднее рабочего дня, следующего за днём направления акта оказанных услуг за период Исполнителю. Предоставление услуг по питанию учащихся должно производиться только на основании окончательных заявок на питание, направленных Заказчиком через СО, и не отозванных Заказчиком.

14.3. Формирование отчетности об объёме оказанных услуг по питанию обучающихся за отчетный месяц

Отчетность об объёме оказанных услуг должна формироваться Исполнителем ежемесячно и содержать сведения об услугах по питанию обучающихся, оказанных в течение отчетного месяца.

Исполнителем должны предоставляться следующие отчетные формы:

- Отчет о питании учащихся по дням.
- Отчет об организации питания.
- Отчет о расходах по питанию.

Ежемесячный отчет о питании учащихся по дням должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем, по дням, и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Ежемесячный отчет об организации питания должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем, по классам (раздельно 1-4, 5-9, 10-11 классы), и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Ежемесячный отчет о расходах по питанию должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем и подлежащих оплате за счет бюджетных средств, и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Порядок получения справочной информации, необходимой для формирования отчетов, приведен в разделе 1 Приложения 3 к Техническому заданию.

15. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

15.1 Учет оказанных услуг по организации питания обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством СО:

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся персональными картами;
- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (суточные акты, акты оказанных услуг за период, отчеты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через СО;
- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения усиленной квалифицированной электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи».

15.2 Защита данных от несанкционированного доступа или изменения при передаче по каналам связи должна осуществляться путем использования средств криптографической защиты информации, сертифицированных Федеральной службой безопасности (ФСБ России).

15.3 Акты оказанных услуг за период, подписанные сторонами по фактическому количеству обучающихся, составляются каждые 10 дней, и согласовываются и подписываются сторонами посредством СО. Оплата оказанных услуг осуществляется на основании согласованных актов оказанных услуг за период.

На основании суточных отчетов, суточных актов, актов оказанных услуг за период и иной справочной информации, доступной через СО, Исполнителем формируются отчеты за месяц, которые согласовываются и подписываются сторонами посредством СО.

15.4 По решению Заказчика для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия.

15.5 Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии приемка оказанной услуги производится всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя.

15.6 При отсутствии представителя Исполнителя при приемке, оказанной услуг приемка оказанной услуги производится Заказчиком самостоятельно, с последующим уведомлением Исполнителя о выявленных недостатках услуги при их приемке (в случае обнаружения).

15.7 В случае обнаружения недостатков оказанной услуги при приемке оказанной услуги уполномоченным представителем Заказчика составляется соответствующий акт, приемочной комиссией – протокол приемки.

15.8 Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом оказанных услуг за период, который согласовывается и подписывается сторонами посредством СО в форме электронного документа. В случае создания приемочной комиссии, акт оказанных услуг за период подписывается Заказчиком по результатам работы приемочной комиссии. Акт оказанных услуг за период составляется в течение 5-ти дней после окончания периода (декады). В случаях, предусмотренных договором, Исполнитель предоставляет Заказчику иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

15.9 Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

15.9.1 Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора, Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с Федеральным законом о закупках.

15.9.2 При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков оказанной услуги или их причин должна быть назначена экспертиза с привлечением экспертов, экспертных организаций.

15.9.3 Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем договора или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками, в указанных случаях расходы на экспертизу несут обе стороны поровну.

15.9.4 Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

15.9.5 В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора либо оказанной услуги уполномоченный представитель Заказчика, либо приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

15.10 При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

15.11 Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий договора, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

15.12 Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт оказанных услуг является основанием для финансовых расчетов (окончательных финансовых расчетов) по договору между Заказчиком и Исполнителем.

16. Правовое регулирование приобретения и использования оказываемых услуг:

- ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»;
- СП 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»;
- ОСТ 28-1-95. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).



Рекомендуемая масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12



Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	

Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	



Заказчик

Директор МАОУ СОШ №44

Я.М. Сосоновских



Исполнитель

Д.Р. Хаметова