

**Договор №44-п
на оказание услуг по организации горячего питания детей**

г. Екатеринбург

«24» декабря 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №44 (МАОУ СОШ №44), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сосновских Якова Михайловича, действующего на основании устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Олес» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице заместителя генерального директора Хаметовой Лилии Рамисовны, действующего(ей) на основании доверенности №27/2021 от 18.05.2021г., вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, а также положением о закупках для нужд МАОУ СОШ №44 по результатам проведения открытого конкурса на основании протокола № 3 от 13.12.2021 заключили настоящий договор на оказание услуг по организации горячего питания детей, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации горячего питания детей МАОУ СОШ № 44 (далее - услуги) согласно Техническому заданию (Приложение №1), примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в Приложении № 1.

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством подачи заявки Исполнителю не позднее, чем за один день, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем, содержание и стоимость услуг определяется Техническим заданием.

1.5. Услуга оказывается в период с 10.01.2022г. по 31.12.2023г., за исключением: выходных, праздничных, нерабочих, каникулярных дней; дней, когда обучающиеся переведены на реализацию образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения; дней, когда не функционирует пищеблок в соответствии с согласованным примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания детей.

1.6. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена договора составляет 26 884 269 рублей 20 копеек (Двадцать шесть миллионов восемьсот восемьдесят четыре тысячи двести шестьдесят девять рублей 20 копеек),

Стоимость единицы услуги для каждой категории детей и вида питания определяется в соответствии с Таблицами 1, 2, 3 Приложения №1 к настоящему договору.

Аванс не предусмотрен.

2.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.4. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.7, п. 2.8. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- за фактически оказанный объем услуг с учетом цены контракта и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта о приемке оказанных услуг, подписанныго Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг, с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, товарных накладных по форме ТОРГ-12 («универсального передаточного документа») на основании счета, счета-фактуры в зависимости от выбранной системы налогообложения.

В случае, если применяется автоматизированная система питания, оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены контракта и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подкадно и подписанных сторонами.

Документы о приемке: Акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 2), товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ») счета, счета-фактуры должны содержать обязательные реквизиты, определенные действующим законодательством и предоставлены Заказчику не позднее 5 дней после завершения оказания услуг в отчетной периоде.

Предоставление Исполнителем полного комплекта документов, является обязательным условием оплаты. При этом непредоставление Исполнителем какого-либо из документов (одного или нескольких) или представление их с нарушением формы и/или порядка заполнения, допущенными ошибками либо с неоговоренными исправлениями является для Заказчика основанием для задержки оплаты до устранения указанных недостатков. В этом случае Заказчик не несет ответственности за просрочку платежа и не возмещает убытки Исполнителю, возникшие в связи с данными обстоятельствами.

2.6. Датой (днем) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон:

- без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора;
- по иным основаниям не зависимых от сторон Договора.

2.8. Цена Договора может быть изменена если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги.

2.9. Исполнитель ежеквартально представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты его получения.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «10» января 2022 года, окончание: «31» декабря 2023 г.

3.2. Место оказания услуг: Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Санаторная, д. 20 (школьная столовая).

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устраниния.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности

и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иной документации, предусмотренной п. 9.10 Технического задания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.6. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества)

5.1.7. Назначить в течение 5 дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Договору обязан:

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, в том числе указанными в Техническом задании (приложение № 1).

5.2.2. До начала оказания услуг разработать примерные меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья детей на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания детей общеобразовательных организаций» и согласовать его с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области (получить заключение экспертизы), в том числе:

а) Примерное циклическое всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) для учащихся 1-4, 5-11 классов;

б) Примерное всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет с непереносимостью глютена;

в) Примерное безмолочное всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет.

Изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20) и подтверждать

замену продуктов необходимыми расчетами.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня.

5.2.2.1. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.2.2. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей, с учетом норм дневного рациона.

5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в арендаторской таре.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников и т.п.). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.9. Назначить в течение 3 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды, и

действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Технического задания (Приложение № 1).

5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.15. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации

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

5.2.20. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о должностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Договора, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.25. Предоставить надлежащие оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Техническим заданием (Приложение № 1).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежащие исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

6. Качество используемых продуктов питания, документы

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептограм, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 5 (пяти) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение суток с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8 Договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан немедленно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3-х часов с момента уведомления.

В течение суток после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Договора.

7.2. В течение 10 (десяти) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Техническом задании (приложение № 1), и оформить ее результат либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

7.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора вправе создать приемочную комиссию.

7.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы настоящего Договора и приложений к нему.

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 5 (пяти) дней;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров.

7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устраниении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.7.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо указанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

7.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1. - 7.5. Договора.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, установленную законодательством Российской Федерации.

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

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

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

8.5. Исполнитель несет ответственность в полном объеме за ущерб, причиненный Заказчику в результате судебных решений, в том числе по искам третьих лиц, а также за ущерб, причиненный Заказчику штрафными санкциями административных органов, применение которых непосредственно связано с производством работ.

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

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

8.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

8.9. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в том числе за нарушение обязанностей, предусмотренных Разделами 5 и 6 настоящего Договора, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантиного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, в размере 10% от цены договора, что составляет 2688426 (два миллиона шестьсот восемьдесят восемь тысяч четыреста двадцать шесть) рублей 92 копейки.

8.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.11. Штрафные санкции уплачиваются Исполнителем в добровольном порядке посредством перечисления взыскиемых сумм Заказчику.

В случае отказа Исполнителя от уплаты неустойки (штрафа, пени) в добровольном порядке заказчик имеет право уменьшить цену договора на сумму выставленных неустойки (штрафа, пени) за неисполнение Исполнителем условий договора.

8.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны

8.13. Не подлежит оплате работа по устранению брака, допущенного Исполнителем. При обнаружении Заказчиком, либо иным лицом, несоответствия качества выполненных работ, в том числе недостатки которые невозможно было выявить в процессе обычной приемки (скрытые дефекты), Заказчик вправе удержать стоимость таких работ до устранения Исполнителем указанных дефектов.

8.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по настоящему договору своих обязательств по оплате штрафа, неустойки, Заказчик начисляет на основании требований об уплате штрафа, неустойки задолженность Исполнителя и осуществляет ее оплату за Исполнителя из средств, подлежащих выплате Исполнителю в связи с приемкой результатов оказанных услуг по настоящему договору, либо вправе взыскать штраф, неустойку из денежных средств, переданных Заказчику в залог в качестве обеспечения исполнения настоящего Договора, либо вправе обратиться с

требованием об уплате денежной суммы по банковской гарантии к лицу, выдавшему такую гарантию Исполнителю.

8.15. Исполнитель несет ответственность за оказанные им услуги по организации питания (качество используемых при приготовлении блюд продуктов питания, выход готовой продукции, калорийность).

8.16. По требованию Заказчика компенсирует Заказчику убытки, возникшие в результате невыполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Договору, в том числе возместить Заказчику суммы по штрафным санкциям, выставленным в адрес Заказчика инспектирующими организациями за факты нарушения произошедших по вине Исполнителя.

8.17. В случае привлечения Заказчика, должностного лица Заказчика к административной ответственности в виде административного штрафа, связанной с несоответствием порядка оказания услуг требованиям, установленным законодательством, либо несоблюдении Исполнителем требований нормативно правовых актов в области организации охранной деятельности, пожарной безопасности, охраны труда и т.д., Исполнитель обязан возместить указанные суммы административного штрафа, если административный штраф назначен Заказчику, должностному лицу Заказчика по причине ненадлежащего исполнения Исполнителем условий настоящего Договора.

При привлечении Заказчика и/или его должностного лица к административной ответственности в виде административного штрафа возмещение осуществляется Исполнителем по требованию Заказчика и/или лица, привлеченного к административной ответственности, путем перечисления денежных средств на его лицевой счет.

Решение Заказчика об удержании суммы административного штрафа в целях ее возмещения, а также требование Заказчика и/или его должностного лица о возмещении суммы административного штрафа должно сопровождаться копией вступившего в законную силу документа о привлечении к административной ответственности.

9. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

9.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

9.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

9.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

9.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

10. Порядок разрешения споров

10.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

10.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

10.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десяти) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 Договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

10.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

11. Условия и порядок расторжения договора

11.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством РФ.

11.2. Расторжение Договора в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением Федерального Закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАОУ СОШ № 44.

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

11.4. Расторжение Договора производится Сторонами путем подписания соответствующего Соглашения о расторжении.

11.5. В случае расторжения Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем.

11.6. Расторжение Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение договорных обязательств, которые имели место до расторжения Договора.

12. Срок действия Договора

12.1. Договор вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 31.12.2023 г. а в части осуществления расчетов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

13. Прочие условия

13.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Договоре.

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

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

13.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

13.6. Изменения Договора по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупках МАОУ СОШ № 44, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

13.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.8. К Договору прилагаются: _____.

14. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

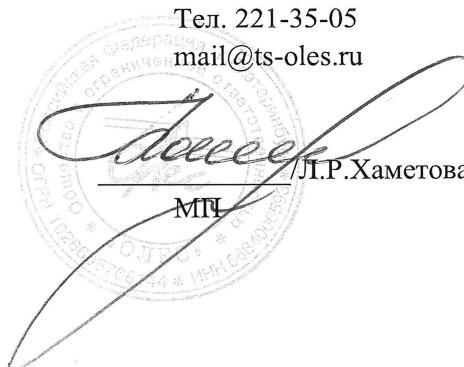
МАОУ СОШ №44
Адрес 620085, г. Екатеринбург
Ул. Санаторная, 20
ИНН/КПП 6664006593/667901001
Департамент финансов Екатеринбурга
(МАОУ СОШ №44, л/с 76062000022)
р/с 03234643657010006200
Уральское ГУ банка России/ УФК
По Свердловской области
г. Екатеринбург
к/с 40102810645370000054
БИК 016577551
Тел. 256-41-31
shkola44e@yandex.ru



МП:

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «ОЛЕС»
Адрес 620010, г. Екатеринбург
Ул. Бородина, 26
ИНН/КПП 6664006593/667901001
р/с 40702810338230002026
филиал «Екатеринбургский»
АО «Альфа-Банк»
в г. Екатеринбурге
к/с 30101810100000000964
БИК 046577964
ОКПО 25932390
Тел. 221-35-05
mail@ts-oles.ru



МП:

*Приложение № 1 к Договору
№44-п от «24» декабря 2021 года*

Техническое задание на оказание услуг

Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания детей в МАОУ СОШ № 44 Чкаловского района города Екатеринбурга в течение 2022-2023 г.г.

1. Описание объекта закупки: Услуга по организации питания детей представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного горячего питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания детей, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствие 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.

2. Наименование оказываемых услуг: Услуги по организации горячего питания

3. Количество оказываемых услуг:

	Кол-во детей	Кол-во дней	2022 год				всего 2022 год		
			дето* дни	цена за ед. услуги		итого стоимо- сть услуги, руб.	всего стои- мость услу- ги, руб.	в т.ч. за счет средств областного бюджета, руб.	в т.ч. за счет средств федерального бюджета, руб.
1	2	6	7	8	9	10	11	12	13
Одноразовое питание (завтрак)									
1	дети 1-4х классов за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов	306	170	52020	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	31,65	75,58	1 646 433,00	3 931 671,60
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	15,59		810 991,80	
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	28,34		1 474 246,80	
Одноразовое питание (обед)									
		271	170	46070	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	47,47	113,36	2 186 942,90	5 222 495,20
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	23,38		1 077 116,60	

ка
дс

№ п/п

2 186
942,9
0

				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,51		1 958 435,70				
				Всего	188,94	188,94	9 154 166,80	9 154 166,80	5 320 790,90	3 833 375,90	
Двухразовое питание (завтрак)											
2	дети 1-4х классов, являющихся детей с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов	21	170	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	31,65	75,58	112 990,50	269 820,60	156 830,10	112 990,50	
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	15,59		55 656,30				
3	дети 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	20	170	Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	28,34		101 173,80				
				Двухразовое питание (обед)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	70,85	113,36	404 695,20	404 695,20	404 695,20	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,51						
				Всего	188,94	188,94	674 515,80	674 515,80	561 525,30	112 990,50	
		15	170	Одноразовое питание (завтрак)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	54,56	87,29	296 786,00	296 786,00	296 786,00	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	32,73						
				Одноразовое питание (обед)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	333 897,00	333 897,00	333 897,00	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10						
4	дети 5-11х классов из многодетных семей	46	170	Одноразовое питание (завтрак)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	54,56	87,29	682 607,80	682 607,80	682 607,80	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	32,73						
		50	170	Одноразовое питание (обед)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	1 112 990,00	1 112 990,00	1 112 990,00	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10						

5	дети 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые)	4	170	680	Одноразовое питание (завтрак)						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	54,56	87,29	59 357,20	59 357,20	59 357,20	0,00
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	32,73					
		4	170	680	Одноразовое питание (обед)						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	89 039,20	89 039,20	89 039,20	0,00
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10					
6	дети 5-11х классов, являющиеся детьми-инвалидами	28	170	4 760	Двухразовое питание						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	136,39	218,23	1 038 774,80	1 038 774,80	1 038 774,80	0,00
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	81,84					
	итого	765	x	x	x	x	13 442 34,60	13 442 134,60	9 495 768,20		3 946 366,4 0

№ п / п	категория детей	Кол-во детей	Кол-во дней	2023 год					всего 2023 год		
				дато* дни	цена за ед. услуги			итого сто- имость услуг, руб.	всего сто- имость услу- ги, руб.	в т.ч. за счет средс- тв феде- раль- ного бюд- жета, руб.	
					источник бюджета	сумма, руб.	итого, руб.				
1	2		6	7	8	9	10	11	12	13	
1	дети 1-4х классов за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов	306	170	52020	Одноразовое питание (завтрак)						
					Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	31,65	75,58	1 646 433,00	3 931 671,60	2 285 238,60	1 646 433,0 0
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	15,59		810 991,80			
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	28,34		1 474 246,80			
		271	170	46070	Одноразовое питание (обед)						
					Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	47,47	113,36	2 186 942,90	5 222 495,20	3 035 552,30	2 186 942,9 0
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	23,38		1 077 116,60			

				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,51		1 958 435,70				
				Всего	188,94	188,94	9 154 166,80	9 154 166,80	5 320 790,90	3 833 375,90	
Двухразовое питание (завтрак)											
2 дети 1-4х классов, являющихся детьми с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов	21	170	3570	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	31,65	75,58	112 990,50	269 820,60	156 830,10	112 990,50	
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	15,59		55 656,30				
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	28,34		101 173,80				
				Двухразовое питание (обед)							
3 дети 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	20	170	3 400	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	70,85	113,36	404 695,20	404 695,20	404 695,20	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,51						
				Всего	188,94		674 515,80		674 515,80		
				Одноразовое питание (завтрак)							
4 дети 5-11х классов из многодетных семей	46	170	7820	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	54,56	87,29	296 786,00	296 786,00	296 786,00	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	32,73						
				Одноразовое питание (обед)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	333 897,00	333 897,00	333 897,00	0,00	
50	170	8 500		Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10						
				Одноразовое питание (обед)							
				Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	1 112 990,00	1 112 990,00	1 112 990,00	0,00	
				Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10						

5	Дети 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые)	4	170	680	Одноразовое питание (завтрак)						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	54,56	87,29	59 357,20	59 357,20	59 357,20	0,00
6	дети 5-11х классов, являющиеся детьми-инвалидами	28	170	4 760	Одноразовое питание (обед)						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	81,84	130,94	89 039,20	89 039,20	89 039,20	0,00
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	49,10					
					Двухразовое питание						
					Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	136,39	218,23	1 038 774,80	1 038 774,80	1 038 774,80	0,00
					Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	81,84					
итого		765	x	x	x	x	13 442 34,60	13 442 134,60	9 495 768,20	3 946 366,4 0	

Цена договора составляет **26 884 269,20** рублей.
 в том числе:
 средства Федерального бюджета РФ **7 892 732 ,80** рублей.
 средства бюджета Свердловской области **18 991 536 40** рублей.

4. Место оказания услуг:

Адрес: Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Санаторная, д. 20 (школьная столовая).

5. Сроки (периоды) оказания услуг: Исполнитель в период с 10.01.2022г. по 31.12.2023г., за исключением: выходных, праздничных, нерабочих, каникулярных дней; дней, когда обучающиеся переведены на реализацию образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения; дней, когда не функционирует пищеблок оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте договора, с учётом:

а) Примерного циклического всесезонного меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) для учащихся 1-4, 5-11 классов;

б) Примерное всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет с **непереносимостью глютена**;

в) Примерное **безмолочное** всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет и утвержденным графиком питания детей.

6. Источник финансирования: Средства автономного учреждения.

7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта о приемке оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг. В случае, если применяется автоматизированная система питания, 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. Требования к качеству и безопасности услуг:

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1. Обеспечить соответствие качества услуг по организации школьного питания, оказываемых Исполнителем, требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- СанПин 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
 - ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
 - ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
 - ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
 - ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
 - ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
 - ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
 - ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
 - ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 октября 2016 г. № 162;
 - ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
 - Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания детей общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года;
 - иным нормативным правовым актам Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.
- 8.2 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания детей общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) питание детей, 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.

8.3. Разработать примерные меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья детей на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания детей общеобразовательных организаций» и согласовать его с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области (получить заключение), в том числе:

- а) Примерное циклическое всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) для учащихся 1-4, 5-11 классов;
- б) Примерное всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет с непереносимостью глютена;
- в) Примерное безмолочное всесезонное меню на период не менее 2-х недель для детей в общеобразовательных учреждениях (завтраки и обеды) в возрасте от 7 до 11 лет.

8.4. Обеспечить соответствие разработанных рационов питания принципам здорового питания, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания детей общеобразовательных организаций», Методическими рекомендациями по питанию детей в организованных коллективах», утвержденными директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год, в том числе:

- обеспечивающих 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) – .
- предусматривающих 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, 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;
 - 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 йода 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.

Обеспечить включение в двухнедельный рацион рекомендованных нормативными документами продуктов 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, в том числе:

- обеспечивать гарантированную безопасность питания;
- обеспечивать физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность

С учетом возраста детей 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, детей.

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 (СанПиН 2.4.5.2409-08) с предоставлением руководителю общеобразовательного учреждения ведомости замены блюд для ее согласования.

8.5. Корректировать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам детей.

8.6. Не допускать включение повторно одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

8.7. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

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

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

8.10. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

9. Требования к транспортировке, хранению и реализации сырья, продуктов и готовой продукции при оказании услуг:

9.1. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

9.2. Обязательно использование Исполнителем продуктов и полуфабрикатов, имеющих документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов; осуществление доставки указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

9.3. Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производиться силами Исполнителя услуги по организации питания.

9.4. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

9.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников.

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

9.7. Хранение пищевых продуктов должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», иных нормативных и нормативно-технических документов.

9.8. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

9.9. При формировании стоимости питания детей 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.

10. Условия оказания услуг:

10.1. Исполнитель обеспечивает приготовление горячего питания непосредственно в помещениях Заказчика.

10.2. Исполнитель обеспечивает вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

10.3. Исполнитель обеспечивает проведение мероприятий по организации питания детей силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания детей, 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.

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

10.5. Исполнитель обеспечивает 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.

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

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

10.8. Исполнитель обеспечивает 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 предоставляются Заказчику по его требованию.

10.9. Исполнитель обеспечивает проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

10.10. Исполнитель обеспечивает 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 детей 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.

10.11. Исполнитель назначает представителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

10.12. Исполнитель обеспечивает устранение аварийных ситуаций на пищеблоке с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

10.13. Исполнитель обеспечивает допуск к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

11. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования:

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

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

- движимое имущество (приложение № 4 к Техническому заданию), находящееся в пищеблоке;

- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении № 5 к Техническому заданию.

11.2. 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 № 4 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.

11.3. 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 № 5 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.

11.4. Возмещение Заказчику расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 6 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Заказчика.

12. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

12.1. В случае, если применяется автоматизированная система питания (далее – «АИС-Питание») учет оказанных услуг по организации питания детей осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством автоматизированной информационной системы учета:

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает детей персональными картами;

- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (акты, отчеты, технологические карты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через «АИС-Питание»;

- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи». Сформированная электронная подпись должна соответствовать стандартам ETSI TS 101 733, RFC 2560, RFC 3161.

- 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).

12.2. Без применения системы «АИС-Питание» в срок до 15 числа каждого месяца, следующего за отчетным, стороны проводят сверку расчетов оказанных услуг по фактическому количеству детей, питавшихся в течение месяца, на основании отчета по питанию, подписанного сторонами, в случае согласия сторон, оформляется акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц.

12.3. В случае, если применяется система «АИС-Питание» оформляются акты оказанных услуг, подписанные сторонами по фактическому количеству детей за каждые 10 дней. На основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами, формируются отчеты за месяц, которые подписываются сторонами.

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

12.5. 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. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком в течение 3 рабочих дней после подписания сторонами акта сверки фактического количества питавшихся детей. Заказчик обязан в этот срок проверить оказанные услуги на их соответствие требованиям договора в порядке, установленном договором, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

12.6. 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).

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

12.8. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом о приемке оказанных услуг, который подписывается сторонами (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Исполнитель в течение 3-х дней с момента подписания сторонами акта сверки фактического количества детей, предоставляет Заказчику два экземпляра акта о приемке оказанных услуг, документы, предоставление которых Исполнителем Заказчику предусмотрено договором, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объему.

12.9. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

12.9.1 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.

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

12.9.3 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.

12.9.4 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.

12.9.5 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.

12.10 Заказчик вправе отказаться от подписания акта о приемке оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. При отказе от подписания акта об этом делается отметка в акте и направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта о приемке. Отказ от подписания акта о приемке должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта о приемке.

12.11 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.

12.12 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.

12.13 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.

Заказчик
Я.М. Сосновских
М.П.

Исполнитель
Л.Р.Хаметова
М.П.

*Приложение № 2 к Договору
№44-н от «24» декабря 2021 года*

Формируется из электронной системы учета школьного питания АИС питание

АКТ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ № от
Период оказания услуг

Всего оказано услуг на сумму:

Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

Электронные подписи			
ФИО	Организация	Время подписи	Отпечаток электронной подписи



Заказчик

М.П.

Я.М. Сосновских

Исполнитель

Радек Ахметова

М.П.

