

Договор № 09/23

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в

МАОУ гимназия № 99 в 2023 году

г. Екатеринбург

«01» сентября 2023 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, в лице директора Селуковой Татьяны Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно-базовая столовая № 11», в лице исполняющего обязанности директора Широковой Юлии Федоровны, действующего на основании Приказа № 11-ок от 03.03.2023г, с другой стороны, 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 гимназии № 99, (далее по тексту – МАОУ гимназия № 99) 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. Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с участниками, 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. 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 **873 846,63 (восемьсот семьдесят три тысячи восемьсот сорок шесть рублей, 63 копейки)**, 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 за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, по фактическому количеству обучающихся, питавшихся в учреждении, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в срок до 25 числа месяца, следующего за отчетным, 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.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МАОУ гимназия № 99.

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 гимназия № 99, 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.

3.2. 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 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 рецептов (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 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 вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.
- 4.10 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.
- 4.11 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств.
- 4.12. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ гимназия № 99, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.
- 4.13. 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.
- 4.14. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ гимназия № 99 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.15. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ гимназия № 99 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.16. 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.
- 4.17. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.
- 4.18. 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, продовольственных товаров (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.

4.19. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия по настоящему договору, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

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

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

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

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

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся 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).

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

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

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

5.5. 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.

5.6. 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).

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

5.8. 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 объёму.

5.9. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

5.9.1. 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.

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

5.9.3. 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.

5.9.4. 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.

5.9.5. 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.

5.10. Заказчик вправе отказать 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта о приемке оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт о приемке 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 «01» Сентября 2023 года по «31» декабря 2023 года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).**

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. 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.

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

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

7.3.6. 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. Пеня начисляется 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. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг составляет ____ (_____) руб. __ 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.

8.2. 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.

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

8.4. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является Тверякова И.Ю..

8.5. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является Усова М.Л..

8.6. 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.

8.7. 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.

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

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

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

8.8.3.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.

8.9.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.

8.10.Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

8.11.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.

8.12.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 контракте, 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.

Приложения к договору:

- 1) Расчет цены договора (приложение № 1)
- 2) Техническое задание на оказание услуг (приложение № 2)

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное образовательное учреждение гимназия № 99(МАОУ гимназия № 99) ИНН/КПП: 6663058006/668601001 ОГРН 1026605618137 Юридический адрес: 620091, г.Екатеринбург, ул. Баумана, стр. 17 Департамент финансов Екатеринбурга л/с 39062000099,39062100099,39060500099 р/с 03234643657010006200 корр/с 40102810645370000054 в Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области г.Екатеринбург	Екатеринбургское муниципальное унитарное предприятие «Школьно –базовая столовая № 11»(ЕМУП «ШБС № 11») ИНН/КПП: 6663004177/668601001 Юридический адрес: 620017, город Екатеринбург, улица Баумана, дом 25 р/с :40702810900010003857 к/с 30101810500000000904 ПАО «Банк «Екатеринбург» г.Екатеринбург БИК 046577904 Тел: (343) 352-06-76 Эл. почта: emup11@mail.ru
 Директор _____ Т.А.Селукова	 И.о. директора _____ Ю.Ф.Широкова

Расчет цены, Договора по МАОУ гимназии № 99 города Екатеринбург с "01" сентября 2023 года по "31" декабря 2023 года

№ п/п	категория обучающихся	дето* дни	2023 год		итого стоимость услуги, руб.	в т.ч. за счет средств федерального бюджета, руб.	в т.ч. за счет средств областного бюджета, руб.	в т.ч. за счет средств федерального бюджета, руб.	
			цены за ед. услуги	зтого, руб.					
1	2	6	источник бюджета	8	9	10	11	12	13
4	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (1 семья)	324	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	68,97	22 346,28	31 920,48			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	29,55	9 574,20				
5	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (2 семья)	243	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	103,46	25 140,78	35 912,97			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	44,33	10 772,19				
6	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей (1 семья)	4 212	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	68,97	290 501,64	414 966,24			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	29,55	124 464,60				
7	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей (2 семья)	1 620	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	103,46	167 605,20	239 419,80			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	44,33	71 814,60				
8	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей (опекаемые) 1 семья	162	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	68,97	11 173,14	15 960,24			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	29,55	4 787,10				
9	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей (опекаемые) 2 семья		Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	103,46	0,00	0,00			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	44,33	0,00	0,00			
10	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации 1 семья	81	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	68,97	5 586,57	7 980,12			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	29,55	2 393,55				
11	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации 2 семья	81	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	103,46	8 380,26	11 970,99			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	44,33	3 590,73				
12	Обучающиеся 5-11х классов, дети дач, принимающих (принимающих) участие в СВО 1 семья	243	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	68,97	16 759,71	23 940,36			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	29,55	7 180,65				
13	Обучающиеся 5-11х классов, дети дач, принимающих (принимающих) участие в СВО 2 семья	81	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	103,46	8 380,26	11 970,99			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	44,33	3 590,73				
14	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми инвалидов	324	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	172,42	55 864,08	79 804,44			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	73,89	23 820,00				
			Итого	X	X	873 846,63	873 846,63		0,00



Закладчик
Директор МАОУ гимназии № 99

Исполнитель
И.О.Ф.Широкосы

Техническое задание на оказание услуг

1. **Наименование оказываемых услуг:** организация горячего питания обучающихся МАОУ гимназия № 99
2. **Количество оказываемых услуг:** в соответствии с приложением № 1 к проекту договора.
3. **Место оказания услуг:** 620091, г. Екатеринбург, улица Баумана, стр.17.
4. **Сроки (период) оказания услуг:** Исполнитель в период с 01.09.2023г. по 31.12.2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке установленном в проекте Договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.
5. **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.
6. **Условия оказания услуг:**
 При оказании услуги по организации горячего питания Исполнитель обязуется:
 - 6.1 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.
 - 6.2 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 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.

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 № 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).

6.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

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

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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.

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

6.9 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.

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

6.11 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.

6.12 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.

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

6.14 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.

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

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

6.17 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.

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

6.19 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.

6.20 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.

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

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

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

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

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

- движимое имущество, находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам нахождения каждого заказчика соответственно.

7.2 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 № 3 к договору) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

7.3 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 № 3 к договору) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

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

8. 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"

9. **Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг:** Исполнитель в период с 01.09.2023г. по 31.12.2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте Договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

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

10.1 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».

10.2. 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.

10.3. 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.

11. **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).

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 обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством автоматизированной информационной системы учета:

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся 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 обучающихся, 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 обучающихся 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.

14.5 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 объёму.

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.



Директор МАOU Гимназия № 99
А. Селукова



Исполнитель
ООО «ШБС №11»
Ф. Широкова

Рекомендуемая масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии

Название блюд	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	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
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
<i>Замена творога</i>					
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
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
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 гимназия № 99
 Т.А.Селукова



Исполнитель
 ЕМУП «ШБС № 11»
 Ю.Ф.Широкова