

Договор № _____
на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в
МАОУ гимназии № 99 в 2025 годах

г. Екатеринбург

« ____ » _____ 20__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, в лице директора Селуковой Татьяны Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» (**ООО «ШБС № 11»**), в лице Директора Зубрицкой Татьяны Ивановны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов закупки путем проведения открытого конкурса (далее по тексту - открытый конкурс), во исполнение протокола закупочной комиссии от 20.12.2024г. № 3297894, 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 гимназия № 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 и Территориальным отделом Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области (далее по тексту - ТО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области). Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

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

1.6. Исполнитель обеспечивает учет оказанных услуг и ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг в соответствии с п. 5 Настоящего договора, Приложением №2 к настоящему договору и Приложением №3 к Техническому заданию.

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

2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет 2 017 263 (Два миллиона семнадцать тысяч двести шестьдесят три) рублей 35 копеек, согласно расчету (приложение № 1).

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на 1 обучающегося с учетом применения Исполнителем величины торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

- 2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.
- 2.4. Цена договора может быть изменена по соглашению сторон в случае изменения условий договора либо уменьшения лимитов бюджетных обязательств по основаниям и в порядке, предусмотренным договором и Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика.
- 2.5. Оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

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. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.
- 3.1.9. Осуществлять охрану материальных ценностей, расположенных в пищеблоке в нерабочее время, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.
- 3.1.10. Уведомлять Исполнителя о выявленных отступлениях от условий договора, иных недостатках и обстоятельствах, которые могут ухудшить качество услуг.
- 3.1.11. Обеспечить своевременную приемку оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим договором.
- 3.1.12. Организовать сбор документов с обучающихся (родителей) для предоставления обучающимся бесплатного и/или льготного питания.
- 3.1.13. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:

- 3.2.1. Контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:
- качество питания,
 - вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
 - соблюдение ассортиментного перечня продукции,
 - соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
 - рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
 - правильность составления меню,
 - соблюдение санитарных норм и требований,
 - соблюдение норм питания детей,
 - соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
 - соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников пищеблока, в соответствии с действующим законодательством.

- соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание.
- 3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания детям в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.
- 3.2.3. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно – хозяйственную деятельность Исполнителя.
- 3.2.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков в случае существенного нарушения Исполнителем условий договора, в том числе нарушения сроков оказания услуг (сроков начала и окончания (сдачи) услуг), недостатков услуг, если в срок, установленный для устранения недостатков, Исполнителем выявленные недостатки не устранены.
- 3.2.5. Приостановить оказание услуг в случаях нарушения условий договора, требований к безопасности услуг, выявления недостатков услуг, нарушения, требований закона и иных правовых актов, технических требований, стандартов, технических условий, технических регламентов, правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, муниципальных правовых актов, иных норм и правил; до устранения нарушений. В случае не устранения в установленный срок нарушений Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков.
- 3.2.6. Провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций до приемки оказанных услуг либо до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.
- 3.2.7. Запрашивать протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

- 4.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.
- 4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

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

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

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

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

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

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника 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 со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.
- 4.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:
- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупок сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
 - на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.
- 4.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.
- 4.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.
- 4.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.
- 4.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.
- 4.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.
- 4.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной

подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

4.12. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), обслуживание ультрафиолетового фильтра для воды, а также осуществлять дератизацию и дезинфекцию помещений пищеблока в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

4.13. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ гимназия №99, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

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

4.15. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ гимназия №99 силами своих работников и за счет собственных средств.

4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока и обеденного зала, уборку столов в обеденном зале МАОУ гимназия №99 силами своих работников и за счет собственных средств.

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

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

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

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

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

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

4.23. Заключение с Заказчиком договор аренды недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, в однодневный срок с начала действия настоящего договора.

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

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

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

эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

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

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

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

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

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

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

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

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

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

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

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

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

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

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

5.7. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом оказанных услуг за период, который согласовывается и подписывается сторонами посредством СО в форме электронного документа. В случае создания приемочной комиссии, акт оказанных услуг за период подписывается

Заказчиком по результатам работы приемочной комиссии. Акт оказанных услуг за период составляется в течение 5-ти дней после окончания периода (декады). В случаях, предусмотренных договором, Исполнитель предоставляет Заказчику иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

5.8. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

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

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

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

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

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

5.9. 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.

5.10. 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.

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

6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: **с «09» января 2025 года по «31» декабря 2025 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 2025 года, а в части расчетов – до их полного исполнения.

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

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

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

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

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

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

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.4.1 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. Исполнитель должен осуществить подключение к СО в порядке и сроки, установленные п. 14.1 Приложения № 2 к Договору (Техническое задание на оказание услуг). Подключение к СО является существенным условием договора.

8.2. В целях организации питания обучающихся, на срок оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю имущество на условиях Договора аренды имущества (Приложение № 3), с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), а также **эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества** в соответствии с условиями Договоров о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4), **о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 5).**

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

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

8.5. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4)).

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

8.6. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем за период оказания услуг определяется согласно Расчету стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 5))

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

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

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

8.9. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является директор Селукова Т.А.

8.10. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является директор Зубрицкая Т.И.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.15. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

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

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

Приложения к договору:

- 1) Расчет цены договора (приложение № 1)
- 2) Техническое задание на оказание услуг (приложение № 2)
- 3) Договор аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления (приложение № 3)
- 4) Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4)
- 5) Договор о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 5)

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное 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 БИК 016577551 Директор _____ Т.А. Селукова	Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» (ОО «ШБС № 11») ИНН: 6686164522 КПП: 668601001 ОГРН: 1246600058990 Юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 Фактический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 Структурное подразделение: Кулинария «Домовая кухня»: г.Екатеринбург, улица Ильича, 50а; тел. (343) 320-46-60 Тел: (343) 352-06-76, Экономисты, 352-13-56 Факс: (343)352-06-76 р/с: 40702810910010459307 к/счет 30101810500000000904

	ПАО «Контур.Банк» г. Екатеринбург БИК 046577904 Эл. Почта: emyp11@mail.ru
--	---

Директор _____ Т.И. Зубрицкая

Расчет цены договора

Приложение № 1 к договору

Приложены отдельным файлом

Приложение № 2 к договору

Техническое задание на оказание услуг

Приложены отдельным файлом

Приложение №3 к договору

**Договор аренды муниципального имущества,
закрепленного на праве оперативного управления**

Приложены отдельным файлом

Приложение № 4 к договору

Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг

Приложены отдельным файлом

Приложение № 5 к договору

**Договор о возмещении стоимости
эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества
Приложены отдельным файлом**

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора: 2024.297279

Исполнитель:

Дата подписания: 25.12.2024 08:32 (МСК)
Организация: ЕМУП "ШБС №11"
ФИО: ЗУБРИЦКАЯ ТАТЬЯНА ИВАНОВНА
Должность: ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 26.10.2023 07:49 (МСК)
действителен до: 26.01.2025 07:59 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 0147445200A7B05CBE4B9AE3B328B2B4B4

Заказчик:

Дата подписания: 05.01.2025 08:02 (МСК)
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ № 99
ФИО: Селукова Татьяна Алексеевна
Должность: Директор
Сертификат ЭП
действителен с: 20.12.2023 09:21 (МСК)
действителен до: 14.03.2025 09:21 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 0095274291F4BE87C069D39107B6B5615B