

ДОГОВОР 2022.223290

на оказание услуг по организации питания детей Муниципальных автономных общеобразовательных учреждений Верх-Исетского района в 2023 г

г. Екатеринбург

«6» 12 2022 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №48, в лице директора Пичугиной Ларисы Борисовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Аппетит», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Роганова Владимира Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов размещения муниципального заказа путем проведения открытого конкурса (далее по тексту - открытый конкурс), во исполнение протокола комиссии по размещению муниципального заказа от «05» декабря 2022 года №32211855543-03, заключили настоящий муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

Предмет договора

- 1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации питания детей в МАОУ СОШ №48, 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 детей по месту нахождения Заказчика.
- 1.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания детей, согласно условиям настоящего договора.
- 1.3. График питания детей 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.
- 1.4. 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.
- 1.5. 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 15 954 996,40 (пятнадцать миллионов девятьсот пятьдесят четыре тысячи девятьсот девяносто шесть) Российских рублей 40 коп. НДС не предусмотрен, 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 законодательством о закупках.

2.5. Оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, по фактическому количеству детей, 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 7 рабочих 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.

2.6. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на счет Заказчика для внесения обеспечения исполнения договора, указанный в информационной карте конкурсной документации. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

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

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в помещения столовой Школы.

3.1.2. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей в столовой, предоставление заявки на питание детей 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 детей и режим работы столовой, с учетом режима работы Школы, расписания уроков детей, и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривать в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания детей.

3.1.5. Утверждать ежедневное и примерное двухнедельное меню.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю средств за оказываемые услуги по организации питания детей 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 помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующим СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" за счет собственных денежных средств.

3.1.9. Осуществлять охрану материальных ценностей, расположенных в столовой в нерабочее время, одновременно с общей охраной здания Школы.

- 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 детей (родителей, законных представителей) для предоставления обучающимся бесплатного и (или) льготного питания.
- 3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:**
- 3.2.1. Контролировать питание детей в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:
- качество питания;
 - вес (объем) порций готовых блюд и продукции;
 - соблюдение ассортиментного перечня продукции;
 - соблюдение норм питания детей;
 - соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда;
 - соблюдение стоимости 1 дня питания детей, с учетом категорий детей, получающих бесплатное или льготное питание.
- Запретить приготовление (выдачу) питания обучающимся в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.
- 3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания обучающимся 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).
- 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. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

4.1. ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

4.1.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание детей, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Федеральным законом от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", а также с действующими государственными стандартами ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 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.

4.1.2. 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 детей.

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 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.

- 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 детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

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 по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.),
- 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;

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 по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий»

Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

- 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 детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.).

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

4.1.3. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.1.4. Исполнитель вправе провести независимую экспертизу меню за свой счет и предоставить акт экспертизы Заказчику

4.1.5. При формировании стоимости питания детей применять величину торговой наценки, согласно Постановлению 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».

4.1.6. 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 столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

4.1.7. Предоставлять по требованию Заказчика первичных документов на приобретение продуктов питания, используемых для приготовления питания.

4.1.8. 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 ГОСТу, Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), СанПин 2.3.2 1078-01.

4.1.9. Проводить витаминизации блюд под контролем медицинского работника в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

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

4.1.11. Обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой Заказчика в рабочее время в рабочее время.

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

4.1.13. Обеспечить проведение мероприятий по организации питания детей силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания детей, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом

РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

4.1.14. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Исполнителю.

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

4.1.15. Обеспечить столовую 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.

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

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

4.1.18. 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.

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

4.1.20. 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 детей и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

4.1.21. 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.

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

4.1.23. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

4.1.24. При оказании услуг по организации питания детей соблюдение работниками Исполнителя правил и норм пожарной безопасности, нормативных требований охраны труда и безопасности труда, производственной санитарии, муниципальных правовых актов.

4.1.25. В течение 5 рабочих дней с момента заключения договора об оказании услуг по организации питания заключить договор аренды нежилого помещения и договор аренды движимого имущества» в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006г. №135-ФЗ, а так же договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (теплоэнергия, ХВС, канализация, ГВС, электроэнергия).

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

4.1.27. Исключать из рациона питания (или заменять) в индивидуальном порядке на основании заявления родителя или законного представителя и заключения врача (аллерголога, гастроэнтеролога, педиатра и пр.) пищевые продукты, вызывающие у отдельных детей аллергические реакции, пищевую непереносимость и т.п.

4.2. ИСПОЛНИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО:

4.2.1. Исполнитель вправе получать в предусмотренном настоящим договором порядке оплату за оказанные Заказчику услуги.

4.2.2. Исполнитель вправе требовать от Заказчика своевременного и полного исполнения им обязанностей по настоящему договору.

4.2.3. Исполнитель вправе принять меры по улучшению качества оказываемых услуг (по согласованию с Заказчиком) с обеспечением при этом нормативно установленных критериев безопасности оказываемых услуг, прав и интересов детей.

4.2.4. Исполнитель вправе в одностороннем порядке расторгнуть настоящий договор, на условиях и в порядке, установленных 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 детей осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством автоматизированной информационной системы учета:

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

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

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

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

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 детей, 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 детей 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.

6. Сроки оказания услуг и срок действия Договора

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: с «09» Января 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 «___» декабря 20___ 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 Поставщиком обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате штрафов.

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

7.3.1. 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 виде фиксированной суммы и составляет 1000 рублей.

7.3.2. Штраф начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты

пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим договором и фактически исполненных Исполнителем.

7.3.3. 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.

7.3.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств (этапа), предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим договором, размер штрафа устанавливается в размере _____, что составляет 2 процента цены договора (этапа) (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7.3.1, настоящего договора).

7.3.5. Штраф носит штрафной характер. При невыполнении обязательств по Договору, кроме уплаты штрафа, Исполнитель возмещает в полном объеме понесенные Заказчиком убытки.

7.3.6. Поставщик освобождается от уплаты штрафа, 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), предусмотренных настоящим договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа.

7.4.1. Штраф 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 ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором (за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором) размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 5000,00 рублей.

7.4.3. Заказчик освобождается от уплаты штрафа, если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4.4. 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), предусмотренного настоящим договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за вычетом соответствующего размера штрафа или удержать штраф из обеспечения исполнения договора.

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

- недвижимое имущество: пищеблок общей площадью _____ кв. м., литер (нет) в здании по адресу: _____;

- движимое имущество, находящееся в пищеблоке в здании по адресу: Екатеринбург, _____.

Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях Договора аренды имущества (Приложение № 4), с условием оплаты Заказчиком 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 № 5), о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 6).

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

- за пользование недвижимым имуществом – _____ руб. _____ коп., согласно расчету стоимости (приложение № 2 к Договору аренды имущества);

- за пользование движимым имуществом – _____ (_____) руб. ____ коп., согласно расчету стоимости (приложение № 3 к Договору аренды имущества).

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

8.3. 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 № 5)).

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

8.4. 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 № 6))

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

8.5. 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.

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

8.7. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является _____.

8.8. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является _____.

8.9. 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.

8.10. 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.

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

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

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

8.11.3. 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.

8.12. 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.

8.13. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

8.14. 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.

8.15. 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) Рекомендуются масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии (Приложение № 2)
- 3) Таблица замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 3)
- 4) Договор аренды муниципального имущества (Приложение № 4)
- 5) Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (Приложение № 5).
- 6) Договор о возмещении эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 6)

9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

Муниципальное автономное общеобразовательное

учреждение средняя общеобразовательная школа №48

620131, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Крауля, д.91

ИНН 6658071844/КПП 665801001

Тел. (343)371-20-49

Банковские реквизиты:

Департамент финансов Екатеринбурга (МАОУ

СОШ №48, л/сч.49062000080)

Уральское ГУ Банка России// УФК по Свердловской

обл. г.Екатеринбург, р/с 03234643657010006200

к/сч. 40102810645370000054

БИК 016577551

Общество с ограниченной ответственностью «Аппетит»

620088, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Банникова д 5

Банковские реквизиты ООО «Аппетит»: Уральский ф-л ПАО «Промсвязьбанк» г. Екатеринбург, р/с 40702810605000041784, к/с 30101810500000000975 БИК 046577975

ИНН 6673106097 КПП 668601001 ОГРН 1036604821186

тел.(343)336-65-35, бухгалтерия (343)338-22-01, факс (343)327-11-25,

Email: pitame1616@mail.ru;

Заказчик  Л.Б.Пичугина

Исполнитель  /В.В.Роганов



Плановый расчет стоимости питания на 2023 год МОУ СОШ № 48

Категория обучающихся	Количество учащихся	Количество дней	Количество детодней	Стоимость питания	Сумма питания
1-4 классы за исключением лиц с ОВЗ, в том числе дети-инвалиды (1 смена - завтрак)	365	170	62 050	81-02	
1-4 классы за исключением лиц с ОВЗ, в том числе дети-инвалиды (2 смена - обед)	366	170	62 220	121-52	
1-4 классы дети с ОВЗ, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед)	10	170	1 700	202-54	
5-11 классы дети из семей имеющих доход ниже МРОТ, многодетных семей, детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей (1 смена - завтрак)	120	170	20 400	93-57	
5-11 классы дети из семей имеющих доход ниже МРОТ, многодетных семей, детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей (2 смена - обед)	30	170	5 100	140-37	
5-11 классы дети с ОВЗ, в том числе дети-инвалиды (завтрак+обед)	10	170	1 700	233-94	
Итого	901	1 020	153 170		15 954 996,40

Исполнитель:



Техническое задание на оказание услуг по организации питания

Объект закупки: «Организация питания детей в МАОУ СОШ №48, г. Екатеринбурга». Услуга по организации питания детей представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания детей, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

1. Наименование оказываемых услуг: «Организация питания детей в МАОУ СОШ №48», г. Екатеринбург»
2. Количество оказываемых услуг: в соответствии с Расчетом цены Договора на оказание услуг (Приложение № 2 к Договору).
3. Место оказания услуг: 620131, Екатеринбург, ул. Крауля, 91.
4. Сроки (период) оказания услуг: с 09.01.2023 по 31.12.2023 (включительно).
5. Источник финансирования: Субсидии учреждений.
6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Оплата услуг производится ежемесячно, по выставленным счетам - фактурам и актам оказанных услуг (с учетом фактической численности детей). В случае, если учет происходит через программу «АИС-питание», оплата услуг производится подекадно.
7. Объем оказываемых услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 48 в 2023 году (отдельным файлом)

Итого, объем оказываемых услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ №48 в 2023 г., в стоимостном выражении, составляет 15954996,40 руб.

Потребность в пищевых веществах и энергии детей общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
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

Потребность в пищевых веществах и энергии

**детей образовательных учреждений начального
и среднего профессионального образования**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для детей юношей и девушек	
	юноши 15 - 18 лет	девушки 15 - 18 лет
Белки (г)	98 - 113	90 - 104
в т.ч. животного происхождения	59 - 68	54 - 62
Жиры (г)	100 - 115	90 - 104
в т.ч. растительного происхождения	30 - 35	27 - 31
Углеводы (г)	425 - 489	360 - 414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниац. экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

**Распределение в процентном отношении потребления
пищевых веществ и энергии по приемам пищи детей
в образовательных учреждениях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	25%
Обед в школе	35%
Полдник в школе	10%
Итого	70%

8. Условия и требования на оказание услуг:

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание детей, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Федеральным законом от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", а также с действующими государственными стандартами ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 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.

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 детей.

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 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.

- 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 детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

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 по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.),

- 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;

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 по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

- 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 детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.).

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

Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

Исполнитель вправе провести независимую экспертизу меню за свой счет и предоставить акт экспертизы Заказчику

Обеспечивать наличия разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей.

При формировании стоимости питания детей применять величину торговой наценки, согласно Постановлению 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».

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 столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

Предоставлять по требованию Заказчика первичных документов на приобретение продуктов питания, используемых для приготовления питания.

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 ГОСТу, Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), СанПиН 2.3.2 1078-01.

Проводить витаминизации блюд под контролем медицинского работника в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

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

Обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой Заказчика.

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

Обеспечить проведение мероприятий по организации питания детей силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания детей, должен

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

Обеспечить за счет собственных средств проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, принадлежащего Заказчику, которое используется для организации питания. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией и ремонтом указанного движимого имущества.

Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Исполнителю.

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

Обеспечить столовую 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.

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

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

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.

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

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 детей и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

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.

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

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

При оказании услуг по организации питания детей соблюдение работниками Исполнителя правил и норм пожарной безопасности, нормативных требований охраны труда и безопасности труда, производственной санитарии, муниципальных правовых актов.

В течение 5 рабочих дней с момента заключения договора об оказании услуг по организации питания заключить договор аренды нежилого помещения и договор аренды движимого имущества» в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006г. №135-ФЗ, а так же договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (теплоэнергия, ХВС, канализация, ГВС, электроэнергия).

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

Исключать из рациона питания (или заменять) в индивидуальном порядке на основании заявления родителя или законного представителя и заключения врача (аллерголога, гастроэнтеролога, педиатра и пр.) пищевые продукты, вызывающие у отдельных детей аллергические реакции, пищевую непереносимость и т.п.

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

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

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

- движимое имущество (приложение), находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении

9.2 Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 01 июля 2011 г. № 2774 (приложение № 4 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, текущего месяца на основании заключенных договоров аренды

9.3 Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27 марта 2014 № 808 и от 20 марта 2008 № 1007, (приложение № 5 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, текущего месяца на основании заключенных договоров аренды

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

10. Общие требования к оказанию услуг:

Наименование услуг	Требования соответствия к СанПиН и Санитарно-эпидемиологические правилам СП
Оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ №48 в течение 2023 года	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

11. Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг: Исполнитель в период с _____ г. по _____ г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке установленном в проекте контракта примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания детей.

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

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

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

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

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

14. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

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

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает детей персональными картами;
- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (акты, отчеты, технологические карты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через «АИС-Питание»;
- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи». Сформированная электронная подпись должна соответствовать стандартам ETSI TS 101 733, RFC 2560, RFC 3161.

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

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

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

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

11.5 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 контракта в порядке, установленном контрактом, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

11.6 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).

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

11.8 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 контрактом, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям контракта, в том числе по качеству и объёму.

