**ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА ПРЕДЛОЖЕНИЙ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

на право заключения договора, на оказание услуг организации горячего питания учащихся

МАОУ «СОШ № 40» в период с 01 января по 31 декабря 2024 года в соответствии с календарным планом обучения.

**ИЗВЕЩЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ**

**ЗАПРОСА ПРЕДЛОЖЕНИЙ В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Информация** |
| **1** | **Наименование Заказчика, контактная информация** | Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 40Место нахождения: ул. Корнилова, д. 7/1, г. Новоуральск, Свердловская область, Российская Федерация, 624130Почтовый адрес: ул. Корнилова, д. 7/1, г. Новоуральск, Свердловская область, Российская Федерация, 624130Адрес электронной почты: 40teach@list.ruНомер контактного телефона: 8 (34370) 5-16-84, Ответственное должностное лицо: Ходакова Ульяна Александровна |
| **2** | **Предмет запроса предложений**  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ № 40» |
| **3** | **Место и сроки поставки товара, оказание услуг, выполнения работ** | Место оказания услуг ул. Корнилова, д. 7/1, г. Новоуральск, Свердловская область, Российская Федерация, 624130Срок действия договора – с момента заключения до 31.12.2024 г., в части взаиморасчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательствСроки оказания услуг - с 01.01.2024 г. по 31.12.2024 г. в соответствии с графиком обучения. **Город Новоуральск является закрытым административно-территориальным образованием, все вопросы, связанные с въездом на территорию города (действует пропускной режим) участник запроса предложений с последующим оказание услуги решает самостоятельно в Службе пропускного режима по тел. +7(34370) 9-64-17; +7(34370) 9-63-28.** |
| **4** | **Начальная (максимальная) цена договора** | **11 056 980,00** (Одиннадцать миллионов пятьдесят шесть тысяч девятьсот восемьдесят) рублей 00 копеек. ***Установлена Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года».,***Формирование цены договора и расчеты с исполнителем производятся в российских рублях.Цена договора (цена за единицу услуги) установлена с учетом всех расходов исполнителя, связанных с выполнением обязательств по договору, а также налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации |
| **5** | **Преференции** | Не установлены |
| **6** | **Сроки и порядок оплаты** | Согласно проекту договора (Приложение № 4 к документации о проведении запроса предложений) в течение 7 рабочих дней после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ и счета (счет-фактуры, или УПД) |
| **7** | **Требования к поставляемому товару, выполняемым работам, оказываемым услугам** | В точном соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к документации о проведении запроса предложений). |
| **8** | **Место подачи предложений:** | Электронная торговая площадка https://torgi-online.com |
| **9** | **Срок подачи Предложений** | Предложения должны быть поданы:С даты публикации по 19.12.2023 года 10 часов 00 мин.(местное время)  |
| **10** | **Срок, место и порядок предоставления документации о проведении запроса предложений** | Документация предоставляется в электронной форме на сайте [http://zakupki.gov.ru](http://zakupki.gov.ru/) и на электронной торговой площадке https://torgi-online.com.  |
| **11** | **Документы, входящие в состав предложения к участию в запросе предложений**  | **1.Участник запроса предложений (далее - участник) должен подготовить предложение, включающее:**1) заявку о подаче предложения по форме и в соответствии с требованиями документации (Приложение к документации о проведении запроса предложений форма 1) – форма заявки изменениям не подлежит;2) пояснительную записку, содержащую информацию о функциональных, качественных и количественных характеристиках товаров, объеме и характеристиках работ, услуг, сроках исполнения договора, стоимости, и прочих существенных условиях договора, предусмотренных в документации (Приложение к документации о проведении запроса предложений форма 3);3) анкета, включающая: фирменное наименование (наименование), сведения об организационно-правовой форме, месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилию, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), ИНН, номер контактного телефона и другие сведения (Приложение к документации о проведении запроса предложений форма 2);4) документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника процедуры закупки - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании и приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника процедуры закупки без доверенности (далее по тексту - руководитель).В случае если от имени участника процедуры закупки действует иное лицо, Предложение к участию в запросе предложений должно содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника процедуры закупки, заверенную печатью участника процедуры закупки (для юридических лиц) и подписанную руководителем участника процедуры закупки или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника процедуры закупки, Предложение к участию в запросе предложений должно содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;5) копии учредительных документов участника процедуры закупки (для юридических лиц);6) выписку из единого государственного реестра юридических лиц (для юридического лица), индивидуальных предпринимателей (для индивидуального предпринимателя), полученную не ранее, чем за тридцать дней до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении запроса предложений; копии документов, удостоверяющих личность (для иного физического лица), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранного лица) полученные не ранее, чем за тридцать дней до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении запроса предложений;7) копии документов, подтверждающих соответствие участников требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом запроса предложений, в случае если в соответствии с законодательством установлены такие требования (копии лицензий и иных разрешительных документов);8) решение об одобрении или о совершении крупной сделки либо копия такого решения в случае, если требование о необходимости наличия такого решения для совершения крупной сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица. В случае если для данного участника поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющиеся предметом договора, или внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в процедуре закупки, обеспечения исполнения договора не являются крупной сделкой, участник процедуры закупки представляет соответствующее письмо;9) документы, подтверждающие соответствие участника процедуры закупки требованиям:а) соответствие участников осуществления закупки требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом торгов;б) не проведение ликвидации участника осуществления закупки - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника осуществления закупки - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;в) не приостановление деятельности участника осуществления закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в процедуре закупки;г) справку о наличии и квалификации работников, осщкествляющих услугу пол организаци и питания, с указанием даты последнего медицинского осмотра и прививок в соответствии с требованиями СанПин.д) копию карточки инвентарного учета основных средств, технологического оборудования, инструмента, приспособлений, используемых для организации услуги 11) иные документы, которые, по мнению участника, подтверждают его соответствие установленным требованиям, с соответствующими комментариями, разъясняющими цель предоставления этих документов.12) в соответствии с п.29 Постановление Правительства РФ от 11 декабря 2014 г. N 1352 "Об особенностях участия субъектов малого и среднего предпринимательства в закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями) участники закупки представляют в составе заявки на участие в закупке план привлечения субподрядчиков (соисполнителей) из числа субъектов малого и среднего предпринимательства.Все вышеуказанные документы прилагаются участником к Предложению. |
| **12** | **Место, день и время рассмотрения предложений** | ул. Корнилова, д. 7/1, г. Новоуральск, Свердловская область, Российская Федерация, 624130Открытие доступа: 19 декабря 2023 г. в 10 часов 00 минут (местное время)Рассмотрение предложений состоится по адресу:19 декабря 2023 г. в 11 часов 00 минут (местное время)  |
| **13** | **Критерии, порядок оценки и сопоставления заявок на участие в запросе предложений, их содержание и значимость** | В соответствии с Приложением № 3 к документации о проведении запроса предложений **Пояснение: при отсутствии сведений, по какому либо критерию– по данному критерию присваивается балл равный нулю.** |
| **14** | **Срок подписания Договора** | Не ранее 10 дней и не более 20 дней со дня размещения на официальном сайте протокола рассмотрения и оценки предложений |
| **15** | **Обеспечение заявки (предложения)** | Не установлено |
| **16** | **Обеспечение исполнения Договора** | Не установлено |
| **17** | **Дополнительные требования к участникам процедуры закупки** | 1. Отсутствие сведений об участнике процедуры закупки в реестре недобросовестных поставщиков (далее – федеральный реестр недобросовестных поставщиков), который ведется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – федеральный реестр недобросовестных поставщиков), а также в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном статьей 5 федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
 |

Условия об обязанностях поставщика (подрядчика, исполнителя) по привлечению субподрядчиков

Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме не менее 30 процентов от цены контракта.

В соответствии с п.29 Постановление Правительства РФ от 11 декабря 2014 г. N 1352 "Об особенностях участия субъектов малого и среднего предпринимательства в закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями) участники закупки представляют в составе заявки на участие в закупке план привлечения субподрядчиков (соисполнителей) из числа субъектов малого и среднего предпринимательства.

В соответствии с п.30 Постановление Правительства РФ от 11 декабря 2014 г. N 1352 "Об особенностях участия субъектов малого и среднего предпринимательства в закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (с изменениями и дополнениями) план привлечения субподрядчиков (соисполнителей) из числа субъектов малого и среднего предпринимательства содержит следующие сведения:

а) наименование, фирменное наименование (при наличии), место нахождения (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии), паспортные данные, место жительства (для индивидуального предпринимателя), почтовый адрес, номер контактного телефона, адрес электронной почты субъекта малого и среднего предпринимательства - субподрядчика (соисполнителя);

б) предмет договора, заключаемого с субъектом малого и среднего предпринимательства - субподрядчиком (соисполнителем), с указанием количества поставляемого им товара, объема выполняемых им работ, оказываемых им услуг;

в) место, условия и сроки (периоды) поставки товара, выполнения работы, оказания услуги субъектом малого и среднего предпринимательства - субподрядчиком (соисполнителем);

г) цена договора, заключаемого с субъектом малого и среднего предпринимательства - субподрядчиком (соисполнителем).

**ОБРАЗЦЫ ОСНОВНЫХ ФОРМ ДОКУМЕНТОВ, ВКЛЮЧАЕМЫХ В СОСТАВЕ ЗАЯВКИ В ПРЕДЛОЖЕНИЕ УЧАСТНИКА**

**Форма 1. Заявка на участие в запросе предложений**

Дата, исх. номер

**ЗАЯВКА**

**НА УЧАСТИЕ В ЗАПРОСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЙ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(указан на официальном сайтеwww.zakupki.gov.ru)*

на право заключения договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*предмет договора)*

1. Изучив документацию о проведении запроса предложений для вышеупомянутого запроса предложений, Положение о закупках товаров, работ, услуг, а также применимые к данному запросу предложений законодательство и нормативно-правовые акты

*(наименование участника закупки)*

в лице

*(должность, Ф.И.О. руководителя, уполномоченного лица для юридического лица)*

сообщает о согласии участвовать в запросе предложений на условиях, установленных в документации о проведении запроса предложений, и направляет настоящую заявку.

2. Мы согласны заключить договор в соответствии с требованиями документации о проведении запроса предложений и на условиях, которые мы представили в настоящем предложении.

3. Если наши предложения будут приняты, мы берем на себя обязательство по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*предмет договора)* в соответствии с Техническим заданием Заказчика.

4. Настоящим гарантируем достоверность представленной нами в заявке информации и подтверждаем право заказчика, не противоречащее требованию формировании равных для всех участников закупки условий, запрашивать у нас, в уполномоченных органах власти и у упомянутых в нашей заявке юридических лиц информацию, уточняющую представленные нами в ней сведения, в том числе сведения о соисполнителях.

5. В случае если наше предложение будет признано лучшим, мы берем на себя обязательства по заключению договора в соответствии с требованиями документации о проведении запроса предложений и условиями нашего предложения.

6. В случае если наше предложение будет лучшим после предложения победителя запроса предложений, а победитель запроса предложений будет признан уклонившимся от заключения договора с Заказчиком, мы обязуемся подписать договор в соответствии с требованиями документации о проведении запроса предложений и условиями нашего предложения.

7. Сообщаем, что для оперативного уведомления нас по вопросам организационного характера и взаимодействия с заказчиком –нами уполномочен

(*контактная информация уполномоченного лица:Ф.И.О., телефон)*

Все сведения о проведении запроса предложений просим сообщать указанному уполномоченному лицу.

8. В случае присуждения нам права заключить договор в период с даты получения протокола заседания Комиссии по подведению итогов закупки и проекта договора и до подписания официального договора настоящая заявка будет носить характер предварительного заключенного нами и заказчиком договора на условиях нашего предложения.

9. Юридический и фактический адреса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, факс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, банковские реквизиты:

10. Корреспонденцию в наш адрес просим направлять по адресу:

11. К настоящей заявке прилагаются документы на \_\_\_\_\_\_л., а также следующие приложения:

1) на \_\_ л.;

2) на \_\_ л..

Участник закупки

/уполномоченный представитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

(должность) (подпись)

Подписывается ЭЦП.

**Форма 2. Анкета Участника**

**АНКЕТА УЧАСТНИКА ЗАКУПКИ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Сведения об участнике закупки |
| 1. Полное фирменное наименование участника закупки: |  |
| 2. Организационно-правовая форма: |  |
| 3. Юридический адрес: |  |
| 4. Почтовый адрес: |  |
| 5. Телефон/факс:Электронная почта: |  |
| 6. ИНН, КПП, ОГРН участника |  |
| 7. Ф.И.О. руководителя с указанием должности |  |
| 8. Ф.И.О. ответственного лица Участника с указанием должности и контактного телефона |  |
| 9. Информация о соисполнителях (субподрядчиках) |  |
| 10. Размер и формы уставного капитала, тыс.р. |  |
| 11. Банковские реквизиты: | Р/счетВ (наименование и адрес банка)БИК К/сИННКППОГРНОКПООКВЭДТел. банкаКонтактное лицо |

Участник закупки

/уполномоченный представитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

(должность) (подпись)

Подписывается ЭЦП

**Форма 3. Пояснительная записка**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

*Пояснительная записка должна содержать информацию об объеме и характеристиках работ, услуг, сроках исполнения договора, сроках гарантии, стоимости и прочих существенных условиях договора предусмотренных в документации и в соответствии с проектом договора и приложений к нему.*

Участник закупки

/уполномоченный представитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

(должность) (подпись)

Подписывается ЭЦП

**Форма 4.**

**ЦЕНА ДОГОВОРА**

– Стоимость питания 1 учащегося в учебный день по каждой категорииустанавливается Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года» (приведено как обоснование НМЦК).

**ДАННЫЕ О КАДРОВЫХ РЕСУРСАХ**

**-**Наличие в штате квалифицированных, дипломированных сотрудников (поваров, заведующих производством), прошедших повышение квалификации в сфере оказания услуг по организации общественного питания

(Предоставляются копия(и) документа (ов), подтверждающего(их) соответствующее образование работника по организации общественного питания в образовательных учреждениях)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателей | Кол-во человек |
| 1. | Общее количество сотрудников организации |  |
| 2. | Количество сотрудников, занимающихся выполнением работ, аналогичных предмету запроса предложений |  |

**Данные о кадровых ресурсах, обладающих квалификацией, необходимой для выполнения работ** *(в соответствии п. 2 Общих данных о кадровых ресурсах организации)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Кол-во специалистов | Квалификация (удостоверение, диплом и т.д.) | Дата последнего медицинского осмотра и прививок |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |

**МЕНЮ**

Предоставление примерного меню, соответствующего требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Наличие механослужбы для аварийного и планового обслуживания технологического оборудования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наличие службы | Количество человек | Время приезда по вызову на ремонт | Комментарии, пояснения на усмотрение участника |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Наличие программы «ХАССП»**

Предоставлении программы, приказа о внедрении программы на предприятии

Участник закупки

/уполномоченный представитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

(должность) (подпись)

Подписывается ЭЦП

Приложение № 1

к документации на запрос предложений

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 40»

*(является Приложением № 1 к договору об организации горячим питанием учащихся)*

1. Оказание услуг по организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 40» с 1 по 11 классы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование категории обучающихся | Кол-во обучающихся, человек | Сумма компенсационных выплат | планируемое кол-во дней | Сумма |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций | 501 | 95 | 154 | 7 329 630,00  |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 3 | 225 | 154 | 103 950,00  |
| обучающимся 5–11 классов муниципальных общеобразовательных организаций, из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей, обучающихся в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Новоуральского городского округа, на одного обучающегося | 143 | 150 | 165 | 3 539 250,00  |
| обучающимся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 2 | 255 | 165 | 84 150,00  |
| **ИТОГО:** |  |  |  | **11 056 980,00** |

***Количество обучающихся и количество учебных дней подлежит изменению в процессе оказания услуг при необходимости со стороны Заказчика.***

2. Исполнитель оказывает услугу по организации горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 40» по адресу Свердловская область г. Новоуральск, ул. Юбилейная, дом 7А.

3. Исполнитель для оказания услуги по организации горячего питания использует переданные ему Заказчиком на основании договора безвозмездного пользования № 04-03 от \_\_\_\_.\_\_\_\_\_.2024 года, недвижимое имущество - нежилые помещения общей площадью 132,2 кв. м, заключенного по Распоряжению КУМИ и движимое имущество – технологическое оборудование, приспособления и инвентарь, на основании договора безвозмездного пользования движимым имуществом № 04-03 от «\_\_\_» \_\_\_\_.2024 г.

4. Стоимость питания в день определена в соответствии с Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года».

5. Требования Заказчика к услугам по организации питания к Исполнителю:

5.1. Требования Заказчика к услугам по организации питания, установленные договором учреждения:

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать:

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1(с изменениями и дополнениями)

- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036)

- Постановлению Правительства Свердловской области от 03.09.2020 N 621-ПП (с изменениями) "Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области".

5.2. Услуги по организации питания должны оказываться в строгом соответствии со следующими нормативными документами:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",

-Рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по преду-преждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23,

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- Федеральному закону РФ № 29-ФЗ от 01.12.1999 года «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральному закону РФ № 52-ФЗ от 12.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

5.3. Обеспечение питанием учащихся должно быть организовано исполнителем в соответствии с количеством всех учебных дней в период **с 01 января по 31 декабря 2024 года** за вычетом дней школьных каникул, праздничных и выходных дней. Заказчик вправе внести изменения в расписание работы, о чем Исполнитель предупреждается письменно не позднее 1 рабочего дня до даты изменений в расписание.

5.4. Предоставляемое питание должно быть разнообразным по дням недели, в соответствии с действующей нормативной технологической документацией (Сборники рецептур, технологические и технико-технологические карты).

5.5. Калькуляция стоимости блюд должна производиться в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных организациях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях" со всеми изменениями, вступившими в силу и действующими на момент оказания услуг Исполнителем.

5.6. Питание должно быть организовано в соответствии:

- с примерным 12-дневным меню, разработанным исполнителем, согласованным с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения (с учетом содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточного набора продуктов)для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- с нормами питания для учащихся общеобразовательных учреждений на одного ребенка в день (приложение № 9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5.7. Выдача готового питания учащимся производится согласно утвержденным администрацией общеобразовательного учреждения графикам. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления.

5.8. Ответственные лица общеобразовательного учреждения (ответственный за питание, медицинский работник) и заведующий производством исполнителя осуществляют совместный контроль за качеством готовой пищи перед ее раздачей снятия пробы в каждый прием пищи непосредственно из котла.

5.9. Наличие у исполнителя необходимого количества квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

5.10. Обязанности исполнителя:

- выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;

- обеспечение входного контроля поступающих продуктов;

- обеспечение операционного контроля процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;

- обеспечение контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;

- обеспечение качественного и высококультурного обслуживания;

- обеспечение сохранности предоставленных помещений, оборудования, мебели;

- предоставление примерного 12-дневного меню, разработанного участником размещения заказа, согласованного с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения, и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд (за подписью зав. производством, бухгалтера) для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы,учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

5.11. Наличие у исполнителя, :

-технологического оборудования для оказания услуг по организации горячего питания

- немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.);

- спецодежды и спец. обуви для сотрудников;

- содержание и ремонт технологического оборудования, ремонт осуществляется собственными силами Исполнителя и за свой счет;

- содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет средств Исполнителя;

- косметический ремонт помещений за счет средств Исполнителя;

- осуществлять силами персонала Исполнителя накрытие столов, уборку обеденных столов, обеденных зон, обеденного зала (пол) после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования;

- осуществлять силами персонала Исполнителя уборку и мытье полов, раковин и другого оборудования;

- обеспечение Исполнителем скатертей тканевых белого цвета и стирку тканевых скатертей, либо покрытие столов (60 столов) материалом, пригодным для обработки и дезинфекции (клеенка, пленка).

5.12. Исполнитель несет ответственность за охрану труда и технику безопасности, противопожарную безопасность в предоставляемых ему помещениях пищеблоков.

5.13. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания (норовирус, ротавирус, стафилококк).

5.14. Исполнитель должен проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблока в соответствии с нормативными документами. Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на обслуживание и работоспособность охранной сигнализации пищеблока.

Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на вывоз мусора. Объем заполнения баков для мусора не должен превышать 2/3 наполняемости. При необходимости Исполнитель самостоятельно заключает договоры на аренду баков или их приобретение.

5.15. В организации, не зависимо от формы собственности, должен быть организован производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1. 1058-01».

5.16. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях обучающихся различного возраста осуществляется исходя из рекомендуемой массы порций блюд, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

5.17. Исходя из потребности в пищевых веществах и энергии, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.18. При оказании услуг по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.19. Требования к порядку оказания услуг по организации по организации горячим питанием обучающихся общеобразовательного учреждения.

Услуги по организации питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 г. № 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».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты.

Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копия договора поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими санитарные книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии санитарных книжек работников столовой.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после приема пищи и мытье посуды.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала оплату питания по безналичному расчету и/или через систему НИТ-Школьное питание ( после введения в эксплуатацию).

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной Территориальным органом Роспотребнадзора «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной Территориальным органом Роспотребнадзора «Программой производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет на весь период действия договора с момента заключения договора по 31.12.2024 вне зависимости от учебных дней круглосуточно.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

5.20. Требования к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

При формировании рационов питания обучающихся используется ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества

5.21. Все продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников, не должны содержать:

− консервантов;

− красителей (кроме Е-101, 140, 160, 162, 163, 164);

− искусственных ароматизаторов;

 гидрогенизированных жиров, кондитерских жиров, кулинарных жиров;

5.22. Оказание услуг по организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется в объеме:

– питание один раз в день

– горячий ужин (полдник).

Требования к содержанию дополнительного горячего питания детей.

5.23.Услуги организации горячего питания детей оказываются в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...").

До начала оказания услуг по организации дополнительного горячего питания Исполнитель должен составить меню для всех возрастных категорий детей и предоставить его Заказчику на утверждение. Меню составляется на период не менее 10 дней по форме:

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Энергетическая ценность (ккал) |
| Б | Ж | У |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | День N 1 - завтрак:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - обед:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - полдник  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО:  | -  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - завтрак:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - обед:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - полдник  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО:  | -  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:  | -  |  |  |  | -  |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение  | -  |  |  |  | -  |

Дополнительное горячее питание детей оказывается исходя из усредненной потребности в пищевых веществах для детей возрастных групп, установленных 2.3/2.4.3590-20.

При оказании услуг по организации дополнительного горячего питания детей Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Услуги по организации дополнительного горячего питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 г. № 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».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты. Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными санитарными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копия договора поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими санитарные книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии санитарных книжек работников столовой.

Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам

При внесении изменений в СанПиН по питанию, Исполнитель пересматривает меню, направляет новое меню Заказчику не позднее 1 рабочего дня с момента вступления изменений в силу.

Приложение № 2

к документации о проведении запроса предложений

**ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА**

*(является Приложением № 2 к договору об организации горячим питанием учащихся)*

 Начальная (максимальная) цена (НМЦК) сформирована исходя из планируемого количества учащихся, сроков обучения и стоимости питания одного обучающегося, установленной Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года» и составляет 11 056 980,00 рублей.

Цена договора включает в себя стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, в том числе НДС, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

Цена заключенного договора может изменяться в следующих случаях:

- исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации в данном регионе и установления приказом директора учреждения дополнительных каникулярных дней

**-** по соглашению сторон без изменения предусмотренных договором количества, качества и иных условий исполнения договора

- в случае уменьшения Заказчику ранее доведенных бюджетных средств, приводящих к невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование категории обучающихся | Кол-во обучающихся, человек | Сумма компенсационных выплат | планируемое кол-во дней | Сумма |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций | 501 | 95 | 154 | 7 329 630,00  |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 3 | 225 | 154 | 103 950,00  |
| обучающимся 5–11 классов муниципальных общеобразовательных организаций, из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей, обучающихся в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Новоуральского городского округа, на одного обучающегося | 143 | 150 | 165 | 3 539 250,00  |
| обучающимся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 2 | 255 | 165 | 84 150,00  |
| **ИТОГО:** |  |  |  | **11 056 980,00** |

Приложение № 3

к документации о проведении запроса предложений

**Порядок оценки заявок и определение победителя.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки заявок на участие, их содержание и значимость | **Показатели оценки** | **Максимальный балл**  | **%** | **Порядок оценки** |
| Цена договора | 0 | 0 | Стоимость питания 1 учащегося в учебный день не подлежит изменению и рассчитывается на основании Постановления Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года», |
| Наличие в штате квалифицированных, дипломированных сотрудников (поваров, заведующих производством), прошедших повышение квалификации в сфере оказания услуг по организации общественного питания(Предоставляются копия(и) документа (ов), подтверждающего(их) соответствующее образование работника по организации общественного питания в образовательных учреждениях) | 30 | 30 | - отсутствие квалифицированных специалистов – 0 баллов;- квалифицированные, дипломированные специалисты от 1 до 5 человек – 10 баллов;- квалифицированные, дипломированные специалисты от 5 до 10 человек – 20 баллов;- дипломированные специалисты более 15 человек – 30 баллов  |
| Соответствие представленного примерного меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 30 | 30 | - да – 30 баллов- нет – 0 баллов |
| Наличие механослужбы для аварийного и планового обслуживания технологического оборудования | 20 | 20 | - да – 20 баллов- нет – 0 баллов |
| Наличие программы «ХАССП» | 20 | 20 | - да – 20 баллов- нет – 0 баллов |
| Рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления |

1. Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе:

1) Рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям. Дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Значимость критериев определяется в процентах. При этом для расчетов рейтингов применяется коэффициент значимости, равный значению соответствующего критерия в процентах, деленному на 100.

2) Оценка заявок производится на основании критериев оценки, их содержания и значимости, установленных в настоящей конкурсной документации, в соответствии с законом № 223-ФЗ и Правилами оценки заявок, окончательных предложений участников закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 28.11.2013г. № 1085. Сумма значимостей критериев оценки заявок, установленных в конкурсной документации, составляет 100 процентов:

1. Цена договора – 0 % (коэффициент значимости – 0).

2. Качество услуг и квалификация участника конкурса – 100 % (коэффициент значимости – 1).

1) Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга в баллах по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации, умноженных на их значимость.

2) Присуждение каждой заявке порядкового номера по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в ней условий исполнения договора производится по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке. Заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг, присваивается первый номер.

Порядок оценки заявок по критериям оценки заявок

1. Оценка заявок по критерию «цена договора» определяется по формуле:



где:

 - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

 - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

Для расчета итогового рейтинга по заявке рейтинг, присуждаемый этой заявке по критерию «цена договора» умножается на соответствующую указанному критерию значимость.

При оценке заявок по критерию «цена договора» лучшим условием исполнения договора по указанному критерию признается предложение участника конкурса с наименьшей ценой договора. Договор заключается на условиях по данному критерию, указанных в заявке.

2. Оценка заявок по не стоимостным критериям осуществляется по формуле:



где:

КЗ - коэффициент значимости показателя.

В случае если используется один показатель, КЗ = 1;

 - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается;

 - максимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки

Расчет итогового балла, который присваивается каждой заявке, осуществляется путем суммирования баллов по каждому критерию. На основании суммы баллов каждому Предложению относительно других по мере уменьшения суммы баллов присваивается порядковый номер (производится ранжирование). Предложению, которое набрало максимальную сумму баллов, присваивается первый номер.

В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе в электронной форме содержатся одинаковые условия исполнения контракта, меньший порядковый номер присваивается заявке, которая поступила ранее других заявок, содержащих такие же условия.

Приложение №4

к документации о проведении запроса предложений

Проект Договора

**ДОГОВОР №** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Об организации горячим питанием учащихся**

г. Новоуральск "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 40», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Черных Алены Юрьевны, действующего на основании Устава с одной стороны, и **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Поставщик с другой стороны, на основании протокола от\_\_\_\_.\_\_\_\_.2023г. № \_\_\_ заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Предметом настоящего договора является **организация и обеспечение горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 40»**, а также оказание услуг по организации питания на полуфабрикатах по свободному меню на базе доготовочной школьной столовой, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Техническим заданием (Приложение № 1 к договору).

1.2. Наряду с основным питанием Исполнителем организовывается дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации горячего питания, мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Срок оказания услуг по настоящему договору с 01 января по 31 декабря 2024 года в соответствии с учебным графиком.

1.4. Оказание услуг по настоящему договору осуществляется в соответствии с Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года».

**2. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

2.1. Организация и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляются по заявкам Заказчика в зависимости от количества детей, посещающих образовательное учреждение. Цена договора может изменяться, исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации в данном регионе и установления приказом директора учреждения дополнительных каникулярных дней. Планируемый объем услуг по организации питания указан в Приложении № 1, являющемся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.2. Услуги оказываются в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях: Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..."), СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий», Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 года № 146-ПП (в ред. от 06.11.2015 года) «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области», СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

2.3. Меню для возрастных категорий обучающихся, а также ассортимент дополнительного питания учащихся согласовывается с Заказчиком до начала оказания услуг по договору.

2.4. Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения на дополнительное питание обучающихся формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. № 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».

2.5. Для оказания услуг по настоящему договору Заказчик предоставляет Исполнителю без взимания платы производственные и складские помещения, оснащенные технологическим и холодильным оборудованием, на основании договора безвозмездного пользования от \_\_\_.2023 года № 04-03 и договора безвозмездного пользования движимого имущества от \_\_\_.2023 года № 04-03.

2.6. Коммунальные услуги: силовая электроэнергия, отопление, освещение, горячая и холодная вода для организации и обеспечения горячим питанием учащихся предоставляется Исполнителю без взимания платы. При наличии приборов учета услуги по электроснабжению предоставляются бесплатно в объемах, определяемых в соответствии со СНиП 2.4.01.-85.

**3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Обеспечить полноценное качественное горячее питание учащимся по согласованному с Заказчиком режиму (графику) работы школьной столовой, с соблюдением технологических режимов и санитарных норм, требований, предъявляемых к качеству приготовления пищи в общеобразовательных учреждениях

3.1.2. Обеспечивать своими силами и за свой счет своевременную поставку качественных и сертифицированных продуктов питания при наличии документов, подтверждающих качество продукции, ее безопасность и возможность использования в детском питании.

3.1.3. Обеспечить транспортировку сырья и продукции специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт самостоятельно или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика предоставить копию санитарного паспорта на транспорт или копию договора поставки продуктов в оборотной таре поставщика.

3.1.4. Обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, условий их хранения и реализации, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.5. Проводить ежедневно бракераж с участием медицинского работника образовательного учреждения, в соответствии с установленными нормами.

3.1.6. Обеспечить операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов.

3.1.7. Обеспечить контроль качества питания учащихся.

3.1.8. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, в том числе прошедшими обучение поварами, повышать профессиональную квалификацию кадров, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских и профилактических осмотров, осуществлять выдачу работникам чистой специализированной одежды. По требованию Заказчика предоставить санитарные книжки работников столовой или их копии.

3.1.9. Проводить все виды инструктажей работников столовой: по охране труда, противопожарной безопасности, электробезопасности, санитарному минимуму и др.

3.1.10. Обеспечить содержание предоставленных помещений в соответствии с установленными санитарными, техническими, противопожарными нормами и требованиями.

3.1.11. Обеспечить правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, содержать его в исправном состоянии. Производить подключение, текущий ремонт холодильного и технологического оборудования за свой счет. Провести косметический ремонт помещений перед каждым учебным годом. В период пользования помещением и имуществом Исполнитель обязан поддерживать имущество и оборудование в исправном, работоспособном состоянии, в том числе содержать, обслуживать, проводить косметические ремонты и т.д.

3.1.12. Не допускать действий, приводящих к ухудшению качественных характеристик оборудования и другого имущества, переданного ему Заказчиком.

3.1.13. Соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании оборудования и иного имущества.

3.1.14. Немедленно извещать Заказчика о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем навести) имуществу ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения имущества.

3.1.15. Обеспечивать представителям Заказчика по первому их требованию доступ к имуществу для его осмотра и проверки соблюдения условий настоящего договора.

3.1.16. Не передавать без согласия Заказчика имущество третьим лицам.

3.1.17. Рационально и экономно расходовать энергоресурсы. Не допускать изготовление кулинарных изделий и полуфабрикатов по заявкам сторонних организаций и физических лиц.

3.1.18. Обеспечить столовую кухонной и столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения. Обеспечение одноразовыми приборами, посудой, материалами и оборудованием в рамках соблюдением мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в условиях распространения коронавирусной инфекции Исполнитель производит за собственный счет

3.1.19. Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, раздачу пищи, уборку обеденных зон после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

3.1.20. Обеспечивать за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в столовой образовательного учреждения.

3.1.21. Обеспечить проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставить копию «Программой производственного контроля».

3.1.22. Обеспечивать охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет на весь период действия договора с момента заключения до 31.12.2024 г.

3.1.23. Обеспечивать столовую контейнером для хозяйственно-бытового мусора, осуществлять его вывоз за свой счет. Не допускать выброс отходов от работы пищеблока в общешкольный мусорный контейнер.

3.1.24. Оформить передачу во временное пользование на период действия договора телефонного номера, принадлежащего заказчику, и производить оплату за его пользование за свой счет.

3.1.25. Предоставлять Заказчику, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

3.1.26. Обеспечить качественное и высококультурное обслуживание.

3.1.27. Вывешивать меню в месте оказания услуг.

3.1.28. Предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, ежемесячно предоставлять Заказчику документы, подтверждающие фактическое оказание услуг.

3.1.29. По запросу Заказчика предоставлять данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

3.1.30. Внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции по согласованию с Заказчиком.

3.1.31. В десятидневный срок в письменном виде уведомить Заказчика о произошедшем изменении своего фактического адреса или других реквизитов.

3.1.32. Провести косметический ремонт помещений перед каждым учебным годом и по окончанию договора

3.1.33. Обеспечить выполнение СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)":

3.1.34. Сотрудники исполнителя подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. С момента выявления указанных лиц Организация в течение 2 часов должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.1.35. Производить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.1.36. Обеспечить условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков.

3.1.37. Проводить регулярное проветривание помещений в отсутствие обучающихся.

3.1.38. Обеспечить работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток за собственный счет. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению

3.1.39. Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах проводить при максимальных температурных режимах

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Пользоваться переданным ему имуществом в соответствии с условиями настоящего договора.

3.2.2. Отказаться от выполнения услуг, не предусмотренных договором и не оформленных дополнительным соглашением к настоящему договору.

3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Создать все необходимые условия для оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 40».

3.3.2. Безвозмездно предоставить помещение столовой, соответствующее противопожарным нормам и санитарным требованиям, освещением и отоплением, горячей и холодной водой, сантехническим оборудованием.

3.3.3. Обеспечить помещение столовой необходимым торгово-технологическим, холодильным, сантехническим оборудованием, мебелью. Все имущество учитывается на балансе общеобразовательного учреждения, и предоставляется Исполнителю в безвозмездное пользование.

3.3.4. Осуществлять приемку оказываемых услуг по организации и обеспечению горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 40» на соответствие требованиям объема и качества, установленным настоящим договором в соответствии с законодательством РФ, Свердловской области.

3.3.5. Оплатить оказанные услуги по организации и обеспечению горячим питанием учащихся в объеме фактически оказанных услуг в соответствии с условиями настоящего договора.

3.3.6. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся, проведению учета и расчетов за питание с Исполнителем.

3.3.7. Представлять ежедневно Исполнителю заявку о количестве питающихся детей на следующий день и уточнять ее в день питания не позднее времени проведения первого урока, вести учет и расчет потребления питания.

3.3.8. Назначить ответственного сотрудника за организацию работы по вопросам питания учащихся в образовательном учреждении.

3.3.9. Осуществлять контроль выполнения условий договора, в том числе, качества питания, предоставляемого учащимся, рационального расходования энергоресурсов.

3.3.10. Согласовать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.3.11. Согласовать Исполнителю меню и ассортиментный перечень дополнительного питания учащихся.

3.4. Заказчик имеет право:

3.4.1. Задерживать оплату оказанных услуг при отсутствии или недостаточности финансирования из бюджета.

3.4.2. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества.

3.4.3. Осуществлять проверку оказания услуги питания с привлечением специалистов, уполномоченных организаций. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов

3.4.4. Распоряжаться переданным Исполнителю имуществом.

3.5. Условия об обязанностях поставщика (подрядчика, исполнителя) по привлечению субподрядчиков

3.5.1. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме не менее 30 процентов от цены контракта.

3.5.2. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование субподрядчика, соисполнителя  | ИНН субподрядчика, соисполнителя | принадлежность субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства | Номер, дата договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем | Предмет договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем | Сумма по привлечению субподрядчика, соисполнителя в рамках исполнения настоящего договора по обеспечению питания  | Процент привлечения субподрядчика, соисполнителя от стоимость договора по обеспечению питания  |
|  |  |  | Да |  |  |  |  |

3.5.3. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения договора на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.5.2 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.5.4. В течение 7 рабочих дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять заказчику следующую информацию:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование субподрядчика, соисполнителя  | ИНН субподрядчика, соисполнителя | Номер, дата договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем | Предмет договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем | Реквизиты документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем | Реквизиты платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем субподрядчику, соисполнителю, | Сумма оплаты исполнителем субподрядчику, соисполнителю, |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

3.5.5. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем в течение 7 рабочих дней.

3.5.6. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.5.2-3.5.4 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

**4. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей \_\_\_\_\_\_\_копеек.

4.2. Цена договора включает в себя стоимость услуг по организации питания, расходы на приобретение и доставку продуктов питания, транспортные расходы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, в том числе НДС, а также расходы прямо в договоре не названные, но необходимые для выполнения договора в полном объеме.

4.3. Цена договора может изменяться в следующих случаях:

- исходя из фактического посещения учащимися общеобразовательного учреждения

**-** по соглашению сторон без изменения предусмотренных договором количества, качества и иных условий исполнения договора

- в случае уменьшения Заказчику ранее доведенных бюджетных средств, приводящих к невозможности исполнения обязательств по настоящему договору.

- в случае изменения стоимости питания в соответствии с распоряжениями Правительства Свердловской области, Постановлениями Администрации Новоуральского городского округа.

4.4. Оплата питания учащихся осуществляется по групповым талонам в пределах выделяемой целевой субсидии, а также за наличный или безналичный расчет (родительская плата). Безналичный расчет производится по реквизитам Исполнителя, предоставленным Заказчику. Наличный расчет осуществляется через кассу Исполнителя.

4.5. Ежедневно ответственный представитель школы совместно с заведующим производством столовой заполняет групповой талон на отпуск питания по безналичному расчету. В групповом талоне отдельно указывается количество предоставленных завтраков, обедов, полдников и их стоимость в соответствии с меню. Групповой талон подписывается заведующим производством и ответственным представителем образовательного учреждения и заверяется печатью образовательного учреждения. Первые экземпляры групповых талонов прикладываются к ежедневному отчету школьной столовой, вторые экземпляры передаются в бухгалтерию Заказчика.

4.6. Заказчик ежемесячно производит оплату путем перечисления на расчетный счет Исполнителя стоимости фактически отпущенного питания в течение 7 рабочих дней после предъявления Исполнителем Акта выполненных работ и счета (счет-фактуры, или УПД) за календарный месяц, при поступлении в полном объеме финансирования из средств субвенций на организацию питания из областного бюджета. Стороны могут согласовать выплату авансового платежа за соответствующий месяц. Аванс составляет 30% стоимости услуг в текущем месяце исходя из расчетного объема оказания услуг на основании Приложения 2 к настоящему договора, оплата аванса производится на основании счета Исполнителя.

4.7. Исполнитель до 5 числа месяца, следующего за месяцем, в котором было предоставлено питание, предъявляет Заказчику Акт выполненных работ и счет (счет-фактуры, или УПД) за фактически отпущенное питание.

**5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

5.2. При нарушении Исполнителем своих обязательств он уплачивает Заказчику:

- за нарушение сроков оказания услуг - пени в размере 0,1 % от суммы договора за каждый день просрочки;

- за отказ от оказания услуг, выполнения работ, предусмотренных договором без объективных причин, некачественное оказание услуг, в том числе оказание услуг с нарушением требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 – штрафные санкции в размере 10% от суммы договора за каждый день неоказания услуг, работ или некачественного оказания услуг, работ;

- расходы по устранению недостатков оказанных услуг, работ, если устранение производилось силами третьих лиц и оплачивалось Заказчиком.

5.3. Исполнитель возмещает Заказчику в полном объеме убытки, если таковые возникли вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязанностей по договору, а также возмещает третьим лицам ущерб, причиненный здоровью или имуществу последних в результате ненадлежащего исполнения настоящего договора Исполнителем.

5.4. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализуемой продукции, качество предоставляемых услуг, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания.

5.5. Исполнитель совместно с Заказчиком комиссионно в установленном порядке рассматривают возмещение убытков, связанных с порчей материальных ценностей из-за перебоев в подаче электроэнергии, нарушений водопроводной или канализационной сети, а также ненадлежащего использования холодильного и технологического оборудования.

5.6. Заказчик освобождается от уплаты неустойки за несвоевременную оплату организованного питания учащихся, связанную с несвоевременным поступлением средств из бюджета.

5.7. В случае если Исполнитель отказывается исправлять выявленные в работе дефекты, Заказчик имеет право не оплачивать оказанные услуги.

5.8. Исполнитель является ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся в МАОУ «СОШ № 40».

**6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

6.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием природных явлений, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы, и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.

Срок исполнения обязательств по настоящему договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы.

6.2. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут длиться более трех месяцев, стороны в течение 10-и дней обсудят, какие меры следует принять для продолжения работ.

**7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

7.1. Настоящий договор считается заключенным с момента его подписания Сторонами и распространяет свое действие на отношения, возникшие с даты заключения договора и действует по 31.12.2024 года, в части взаиморасчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

7.2. Расторжение договора допускается в одностороннем порядке, по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

7.3. При расторжении договора по совместному решению сторон Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость оказанных услуг в объеме, определяемом сторонами совместно.

7.4. Заказчик вправе требовать расторжения договора в одностороннем порядке через суд при нарушении Исполнителем следующих существенных условий настоящего договора:

- нарушения исполнителем условий договора, ведущего к существенному снижению качества оказываемых услуг;

- отказа Исполнителя исправлять выявленные Заказчиком некачественно оказанные услуги.

7.5. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

7.6. Все изменения и дополнения к настоящему договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.

7.7. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, применяется действующее законодательство РФ.

7.8. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего договора, разрешаются арбитражным судом в установленном порядке.

7.9. Права и обязанности по данному договору не могут передаваться третьим лицам.

**8. Антикоррупционная оговорка**

8.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

8.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие договора.

Каналы уведомления Поставщика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: почтовый адрес: 624130, Свердловская обл., г. Новоуральск, ул. Корнилова, д.7/1.

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

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

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

8.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

Приложение:

1. Техническое задание.

**9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 40» (МАОУ «СОШ № 40») Юридический, фактический и почтовый адрес: 624130 г. Новоуральск, ул. Корнилова, д.7/1т/ф (34370) 51676e-mail: 40teach@list.ruИНН/КПП 6629012185/668201001р/с 03234643657520006200к/с 40102810645370000054 Уральское ГУ Банка России//УФК поСвердловской области г. Екатеринбург БИК 016577551Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ю. Черных  М.П.  | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.П. |  |  |

Приложение № 1

к договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 40»

*(является Приложением № 1 к договору об организации горячим питанием учащихся)*

1. Оказание услуг по организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 40» с 1 по 11 классы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование категории обучающихся | Кол-во обучающихся, человек | Сумма компенсационных выплат | планируемое кол-во дней | Сумма |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций | 501 | 95 | 154 | 7 329 630,00  |
| обучающимся 1 – 4 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 3 | 225 | 154 | 103 950,00  |
| обучающимся 5–11 классов муниципальных общеобразовательных организаций, из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей, обучающихся в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Новоуральского городского округа, на одного обучающегося | 143 | 150 | 165 | 3 539 250,00  |
| обучающимся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных организаций из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям - инвалидам, на одного обучающегося в учебный день | 2 | 255 | 165 | 84 150,00  |
| **ИТОГО:** |  |  |  | **11 056 980,00** |

***Количество обучающихся и количество учебных дней подлежит изменению в процессе оказания услуг при необходимости со стороны Заказчика.***

2. Исполнитель оказывает услугу по организации горячим питанием учащихся МАОУ «СОШ № 40» по адресу 624130, Свердловская обл., г. Новоуральск, ул. Корнилова, д.7/1.

3. Исполнитель для оказания услуги по организации горячего питания использует переданные ему Заказчиком на основании договора безвозмездного пользования № 04-03 от \_\_\_\_.\_\_\_\_\_.2024 года, недвижимое имущество - нежилые помещения общей площадью 132,2 кв. м, заключенного по Распоряжению КУМИ и движимое имущество – технологическое оборудование, приспособления и инвентарь, на основании договора безвозмездного пользования движимым имуществом № 04-03 от «\_\_\_» \_\_\_\_.2024 г.

4. Стоимость питания в день определена в соответствии с Постановлением Администрации НГО от 06.09.2023 года № 2721-а «О порядке предоставления питания учащихся муниципальных общеобразовательных организацией Новоуральского городского округа с 1 сентября 2023 года».

5. Требования Заказчика к услугам по организации питания к Исполнителю:

5.1. Требования Заказчика к услугам по организации питания, установленные договором учреждения:

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать:

- ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1(с изменениями и дополнениями)

- Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036)

- Постановлению Правительства Свердловской области от 03.09.2020 N 621-ПП (с изменениями) "Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области".

5.2. Услуги по организации питания должны оказываться в строгом соответствии со следующими нормативными документами:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",

-Рекомендаций по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по преду-преждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2225-2020/23,

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 3.1.1. 3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- Федеральному закону РФ № 29-ФЗ от 01.12.1999 года «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральному закону РФ № 52-ФЗ от 12.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

5.3. Обеспечение питанием учащихся должно быть организовано исполнителем в соответствии с количеством всех учебных дней в период **с 09 января по 31 декабря 2024 года** за вычетом дней школьных каникул, праздничных и выходных дней. Заказчик вправе внести изменения в расписание работы, о чем Исполнитель предупреждается письменно не позднее 1 рабочего дня до даты изменений в расписание.

5.4. Предоставляемое питание должно быть разнообразным по дням недели, в соответствии с действующей нормативной технологической документацией (Сборники рецептур, технологические и технико-технологические карты).

5.5. Калькуляция стоимости блюд должна производиться в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных организациях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях" со всеми изменениями, вступившими в силу и действующими на момент оказания услуг Исполнителем.

5.6. Питание должно быть организовано в соответствии:

- с примерным 12-дневным меню, разработанным исполнителем, согласованным с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения (с учетом содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточного набора продуктов)для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы, учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

- с нормами питания для учащихся общеобразовательных учреждений на одного ребенка в день (приложение № 9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5.7. Выдача готового питания учащимся производится согласно утвержденным администрацией общеобразовательного учреждения графикам. Раздача готовой пищи производится не позднее 2-х часов после ее приготовления.

5.8. Ответственные лица общеобразовательного учреждения (ответственный за питание, медицинский работник) и заведующий производством исполнителя осуществляют совместный контроль за качеством готовой пищи перед ее раздачей снятия пробы в каждый прием пищи непосредственно из котла.

5.9. Наличие у исполнителя необходимого количества квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

5.10. Обязанности исполнителя:

- выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов;

- обеспечение входного контроля поступающих продуктов;

- обеспечение операционного контроля процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;

- обеспечение контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;

- обеспечение качественного и высококультурного обслуживания;

- обеспечение сохранности предоставленных помещений, оборудования, мебели;

- предоставление примерного 12-дневного меню, разработанного участником размещения заказа, согласованного с Территориальным органом Роспотребнадзора и с администрацией образовательного учреждения, и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд (за подписью зав. производством, бухгалтера) для следующих категорий: горячее бесплатное питание "Завтрак" 1 - 4 классы,учащиеся 1-4 классов завтраки и обеды (льготная категория с ОВЗ и инвалиды), учащиеся 5 - 11 классов (льготная категория), учащиеся 5 - 11 классов льготная категория с ОВЗ и инвалиды, дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

5.11. Наличие у исполнителя, :

-технологического оборудования для оказания услуг по организации горячего питания

- немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.);

- спецодежды и спец. обуви для сотрудников;

- содержание и ремонт технологического оборудования, ремонт осуществляется собственными силами Исполнителя и за свой счет;

- содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет средств Исполнителя;

- косметический ремонт помещений за счет средств Исполнителя;

- осуществлять силами персонала Исполнителя накрытие столов, уборку обеденных столов, обеденных зон, обеденного зала (пол) после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования;

- осуществлять силами персонала Исполнителя уборку и мытье полов, раковин и другого оборудования;

- обеспечение Исполнителем скатертей тканевых белого цвета и стирку тканевых скатертей, либо покрытие столов (60 столов) материалом, пригодным для обработки и дезинфекции (клеенка, пленка).

5.12. Исполнитель несет ответственность за охрану труда и технику безопасности, противопожарную безопасность в предоставляемых ему помещениях пищеблоков.

5.13. Исполнитель должен проводить обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников, в том числе проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания (норовирус, ротавирус, стафилококк).

5.14. Исполнитель должен проводить за счет собственных средств дезинфекцию, дератизацию, дезинсекцию помещений пищеблока в соответствии с нормативными документами. Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на обслуживание и работоспособность охранной сигнализации пищеблока.

Исполнитель самостоятельно и за свой счет заключает договоры на вывоз мусора. Объем заполнения баков для мусора не должен превышать 2/3 наполняемости. При необходимости Исполнитель самостоятельно заключает договоры на аренду баков или их приобретение.

5.15. В организации, не зависимо от формы собственности, должен быть организован производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1. 1058-01».

5.16. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях обучающихся различного возраста осуществляется исходя из рекомендуемой массы порций блюд, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

5.17. Исходя из потребности в пищевых веществах и энергии, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.18. При оказании услуг по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательном учреждении Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5.19. Требования к порядку оказания услуг по организации по организации горячим питанием обучающихся общеобразовательного учреждения.

Услуги по организации питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 г. № 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».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты.

Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копия договора поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими санитарные книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии санитарных книжек работников столовой.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после приема пищи и мытье посуды.

Исполнитель осуществляет силами своего персонала оплату питания по безналичному расчету и/или через систему НИТ-Школьное питание ( после введения в эксплуатацию).

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной Территориальным органом Роспотребнадзора «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной Территориальным органом Роспотребнадзора «Программой производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет на весь период действия договора с момента заключения договора по 31.12.2024 вне зависимости от учебных дней круглосуточно.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам.

5.20. Требования к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

При формировании рационов питания обучающихся используется ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, и надлежащего качества

5.21. Все продукты, используемые в питании обучающихся и воспитанников, не должны содержать:

− консервантов;

− красителей (кроме Е-101, 140, 160, 162, 163, 164);

− искусственных ароматизаторов;

 гидрогенизированных жиров, кондитерских жиров, кулинарных жиров;

5.22. Оказание услуг по организации дополнительного горячего питания детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется в объеме:

– питание один раз в день

– горячий ужин (полдник).

Требования к содержанию дополнительного горячего питания детей.

5.23.Услуги организации горячего питания детей оказываются в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...").

До начала оказания услуг по организации дополнительного горячего питания Исполнитель должен составить меню для всех возрастных категорий детей и предоставить его Заказчику на утверждение. Меню составляется на период не менее 10 дней по форме:

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | Энергетическая ценность (ккал) |
| Б | Ж | У |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | День N 1 - завтрак:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - обед:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 1 - полдник  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО:  | -  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - завтрак:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - обед:  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | День N 2 - полдник  |  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО:  | -  |  |  |  |  |
|  | ...  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:  | -  |  |  |  | -  |
|  | ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение  | -  |  |  |  | -  |

Дополнительное горячее питание детей оказывается исходя из усредненной потребности в пищевых веществах для детей возрастных групп, установленных 2.3/2.4.3590-20.

При оказании услуг по организации дополнительного горячего питания детей Исполнитель должен соблюдать установленные СанПиН ограничения по реализации продуктов и блюд, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Услуги по организации дополнительного горячего питания оказываются в соответствии с заявками Заказчика.

Уровень цен в столовой общеобразовательного учреждения формируется в соответствии с Постановлением Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10.12.2008 г. № 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».

Используемые продукты питания должны иметь сертификаты, быть качественными и сертифицированными. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии сертификатов на продукты. Продукты питания должны храниться в соответствии с установленными санитарными правилами.

Транспортировка сырья и продукции должна осуществляться самостоятельно Исполнителем специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт или на основании договора со специализированным предприятием. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копия санитарного паспорта на транспорт или копия договора поставки продуктов Исполнителю в оборотной таре поставщика.

Обеспечение столовой посудой, приборами, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами оснащения осуществляется Исполнителем своими силами и средствами.

Столовая должна быть укомплектована квалифицированными кадрами со своевременно пройденным ими медицинским и профилактическим осмотрами, имеющими санитарные книжки. По требованию Заказчика ему должны быть предоставлены копии санитарных книжек работников столовой.

Осуществлять силами своего персонала накрытие столов, уборку обеденных зон после каждого организованного приема пищи, производственных помещений пищеблока после приема пищи и мытье посуды, инвентаря, тары и оборудования.

Исполнитель обеспечивает проведение лабораторного контроля качества продукции в соответствии с утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля». По требованию Заказчика предоставляет копию утвержденной ФГУЗ ЦГиЭ №31 ФМБА России «Программой производственного контроля».

Исполнитель обеспечивает охрану производственных и складских помещений в нерабочее время за свой счет.

По требованию Заказчика, а также органов государственного надзора и контроля Исполнитель обязан предоставить, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при обороте пищевых продуктов.

Исполнитель должен вывешивать меню в месте оказания услуг.

По запросу Заказчика Исполнитель предоставляет ему данные по мониторингу организации питания по представленным формам

При внесении изменений в СанПиН по питанию, Исполнитель пересматривает меню, направляет новое меню Заказчику не позднее 1 рабочего дня с момента вступления изменений в силу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**Директор МАОУ «СОШ № 40»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Ю. ЧерныхМ.П.  | **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.П. |  |  |