

УТВЕРЖДАЮ
РУКОВОДИТЕЛЬ ЗАКАЗЧИКА
М.П.  Е.В. Ильиных

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

о проведении открытого конкурса на право заключения контракта
на оказание услуг по организации питания детей в 2016 году
в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов

Заказчик

Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение - средняя общеобразовательная школа № 208
с углубленным изучением отдельных предметов

г. Екатеринбург
2015

Раздел I. Информационная карта открытого конкурса (далее конкурс)

Данная конкурсная документация подготовлена в соответствии с Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011 г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением «О закупке товаров, работ, услуг».

№ п/п	Наименование	Условия определения поставщика (подрядчика, исполнителя) соответствующие закупаемому объекту
1.	Наименование заказчика	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя общеобразовательная школа №208 с углубленным изучением отдельных предметов
2.	Место нахождения Заказчика	Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6
3.	Контактное лицо	Ильиных Елена Витальевна
4.	Телефон, E-mail	(343) 354-15-08, ekb_mou208@mail.ru
5.	Вид процедуры закупки	Открытый конкурс
6.	Предмет договора с указанием количества поставляемого товара, объема выполняемых работ, оказываемых услуг	Оказание услуг по организации питания детей в 2016 в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов. Количество поставляемого товара, объема выполняемых работ, оказываемых услуг указаны в Разделе II «Описание объекта закупки»
7.	Место поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6
8.	Сведения о цене договора	4 022 740,00 рублей. Неизменная цена. Обоснование цены указано в приложении № 3 к разделу II «Описание объекта закупки».
9.	Срок, место и порядок предоставления документации о закупке	Место предоставления документации о закупке: Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6, кабинет директора. Порядок и сроки предоставления документации о закупке: Со дня размещения на сайте: www.zakupki.gov.ru извещения о проведении конкурса Заказчик на основании заявления любого заинтересованного лица, поданного в письменной форме, в том числе в форме электронного документа, в течение двух рабочих дней со дня получения соответствующего заявления, обязан предоставить такому лицу конкурсную документацию. Предоставление конкурсной документации до размещения на сайте: www.zakupki.gov.ru извещения о проведении конкурса не допускается.
10.	Размер, порядок и сроки внесения платы, взимаемой заказчиком за предоставление документации	Требования не установлены
11.	Место и дата проведения процедур закупки, рассмотрения предложений участников закупки и подведения итогов закупки	Место подведения итогов закупки: Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6, кабинет директора. 05.11.2015 г. в 10 часов 00 минут
12.	Адрес интернет – сайта, на котором размещается документация закупочной процедуры	www.zakupki.gov.ru
13.	Сведения о предоставлении предпочтений	Не установлены

14.	Требования к качеству, техническим характеристикам продукции, ее безопасности, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика	Требования указаны в Разделе II «Описание объекта закупки»
15.	Требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в закупке	Требования указаны в Разделе III «Образцы форм и документов для заполнения участниками размещения заказов»
16.	Порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в закупке	Участники процедуры закупки подают заявки на участие в конкурсе в письменной форме в запечатанном конверте. При этом на таком конверте указывается наименование конкурса, на участие в котором подается данная заявка. Заявка в письменной форме может быть подана участником процедуры закупки лично, а также посредством почты или курьерской службы. Все листы заявки на участие в конкурсе, все листы тома заявки на участие в конкурсе должны быть прошиты и пронумерованы. Заявка на участие в конкурсе должна содержать описание входящих в их состав документов, быть скреплены печатью участника процедуры закупки или лицом, уполномоченным таким участником процедуры закупки. Дата начала подачи заявок: с 10 часов 00 минут 12.10.2015 г. Дата окончания срока подачи заявок: 12 часов 00 минут 02.11.2015 г.
17.	Форма, сроки и порядок оплаты товара, работы, услуги	В соответствии с частью 6 Раздела II «Описание объекта закупки»
18.	Порядок формирования цены договора	Цена контракта включает в себя стоимость Услуги, все расходы, связанные с оказанием Услуги, а также налоги, уплаченные или подлежащие уплате для данного вида Услуги, установленные действующим законодательством Российской Федерации
19.	Сведения о валюте, используемой для формирования цены договора и расчетов и исполнителями, а также порядок применения официального курса иностранной валюты к рублю РФ, установленного Центральным банком РФ, используемого при оплате заключенного договора	Российские рубли
20.	Форма, порядок, дата начала и дата окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке	Любой участник процедуры закупки вправе направить в письменной форме, в том числе в форме электронного документа, Заказчику запрос о разъяснении положений конкурсной документации. Заказчик обязан в течение трех рабочих дней со дня поступления указанного запроса направить в письменной форме или в форме электронного документа разъяснения положений конкурсной документации, если указанный запрос поступил к Заказчику не позднее, чем за 5 (пять) дней до дня окончания подачи заявок на участие в конкурсе.

21.	Критерии оценки и составления заявок на участие в закупке	Указаны в приложении №1 к Разделу I «Общие положения»
22.	Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в закупке	Указаны в приложении №1 к Разделу I «Общие положения»
23.	Требования к участникам закупки, включая требования к квалификации, и перечень документов, представляемых участниками закупки для подтверждения их соответствия установленным требованиям	<p style="text-align: center;">Участники закупки должны соответствовать следующим обязательным требованиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. не проведение ликвидации участника закупочной процедуры – юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупочной процедуры – юридического лица или индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства; 2. не приостановление деятельности участника закупочной процедуры в порядке, предусмотренным Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие закупочной процедуре; 3. отсутствие у участника закупочной процедуры задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которых превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника размещения заказа по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник закупочной процедуры считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие указанной задолженности с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие в закупочной процедуре не принято; <p style="text-align: center;">Требования к документам, представляемым участниками закупки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. полученную не ранее чем за шесть месяцев со дня размещения на официальном сайте извещения о проведении конкурса выписку из единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридического лица), полученную не ранее, чем за шесть месяцев со дня размещения на официальном сайте извещения о проведении конкурса выписку из единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуального предпринимателя), копии документов, удостоверяющего 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 шесть месяцев до дня размещения на официальном сайте о размещении заказов извещения о проведении конкурса; 2. документ (доверенность), подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени Участника размещения заказа – юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое лицо обладает правом действовать от имени участника размещения заказа без доверенности (далее – руководитель). В случае, если от имени участника размещения заказа действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также доверенность на

		<p>осуществление действий от имени участника размещения заказа, заверенную печатью участника размещения заказа и подписанную руководителем участника размещения заказа (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае, если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника размещения заказа, заявка на участие в конкурсе должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица;</p> <p>3. копии учредительных документов участника размещения заказа (для юридических лиц)</p> <p>4. 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 и если для участника размещения заказа поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, или внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, обеспечения исполнения договора являются крупной сделкой;</p> <p>5. документы, подтверждающие внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в открытом конкурсе (платежное поручение, подтверждающее перечисление денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в открытом конкурсе, или копию такого поручения)</p>
	Дополнительные требования, установленные заказчиком	- отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков информации об участнике закупки, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного исполнительного органа участника закупки – юридического лица (в том числе отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) информации об участнике закупки по нормам Федерального закона от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд).
24.	Размер, порядок и срок предоставления обеспечения заявки на участие в закупочной процедуре. Требования к документам, подтверждающим предоставление обеспечения, порядку их предоставления, а также срокам и порядку возврата обеспечения	<p>1% от начальной (максимальной) цены лота – 40 227,40 руб.</p> <p>Обеспечение заявки на участие в процедуре закупки производится путем перечисления денежных средств на счет Заказчика.</p> <p>Получатель: Департамент финансов Администрации города Екатеринбурга (МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, л/сч. 59060504051)</p> <p>ИНН 6659042155, КПП 665901001</p> <p>Уральское ГУ Банка России г. Екатеринбурга</p> <p>БИК 046577001, р/счет 40701810900003000001</p> <p>Назначения платежа: Перечисление залоговых сумм в обеспечение заявки на участие в конкурсе на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов.</p> <p>Без НДС.</p>
25.	Ответственность поставщика, в случае победы в закупочной процедуре и уклонения от заключения договора	В случае если победитель конкурса или участник конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, в срок, предусмотренный конкурсной документацией, не представил Заказчику подписанный договор, а также обеспечение исполнения договора в случае, если Заказчиком было установлено требование обеспечения исполнения договора, победитель конкурса или

		<p>участник конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер, признается уклонившимся от заключения договора.</p> <p>В случае если победитель конкурса признан уклонившимся от заключения договора, заказчик вправе обратиться в суд с иском о требовании о понуждении победителя конкурса заключить договор, а также о возмещении убытков, причиненных уклонением от заключения договора, либо заключить договор с участником конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен второй номер.</p> <p>В случае уклонения участника конкурса, занявшего следующее место в итоговой ранжире после победителя конкурса, от заключения договора заказчик вправе обратиться в суд с иском о требовании о понуждении такого участника заключить договор, а также о возмещении убытков, причиненных уклонением от заключения договора, или принять решение о признании конкурса несостоявшимся.</p>
26.	<p>Размер, порядок и срок предоставления обеспечения исполнения договора и возврата такого обеспечения.</p> <p>Требования к документам, подтверждающим предоставление обеспечения, порядку их предоставления</p>	<p>5% от начальной (максимальной) цены лота – 201 137,00 руб.</p> <p>Обеспечение исполнения договора производится путем перечисления денежных средств на счет Заказчика.</p> <p>Получатель: Департамент финансов Администрации города Екатеринбурга (МАОУ СОШ № 208, л/сч. 59060504051) ИНН 6659042155, КПП 665901001 Уральское ГУ Банка России г. Екатеринбурга БИК 046577001, р/счет 40701810900003000001 Назначения платежа: Обеспечение исполнения договора на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208. Без НДС.</p>
27.	Проект контракта	Раздел IV «Проект контракта»
28.	<p>Сведения о возможности Заказчика изменить предусмотренные договором количество товаров, объем работ, услуг.</p>	<p>Заказчик вправе, в целях улучшения условий договора для заказчика по сравнению с условиями текущей редакции договора и повышения экономической эффективности закупки, изменить стоимость.</p> <p>В случае, если при заключении и исполнении договора изменяются объем, цена закупаемых товаров, работ, услуг или сроки исполнения договора по сравнению с указанными в протоколе, составленном по результатам закупки, не позднее чем в течение десяти дней со дня внесения изменений в договор на официальном сайте www.zakupki.gov.ru по закупкам в Российской Федерации или сайте учреждения www.школа208.екатеринбург.рф размещается информация об изменении договора с указанием измененных условий.</p>
29.	Порядок и срок отзыва заявок на участие в конкурсе, порядок внесения изменений в такие заявки	Участник процедуры закупки, подавший заявку на участие в конкурсе, вправе изменить или отозвать заявку на участие в конкурсе в любое время до момента вскрытия конкурсной комиссией конвертов с заявками на участие в конкурсе и открытия доступа к поданным в форме электронных документов заявкам на участие в конкурсе.
30.	Место, порядок, дата и время вскрытия конвертов с заявками на участие в конкурсе и открытия доступа к поданным в форме электронных документов заявкам на участие в конкурсе	Вскрытие конвертов с заявками на участие в конкурсе будет производиться в 12 часов 00 минут «02» ноября 2015г. по адресу: Свердловская область, 620107, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, д. 6, кабинет директора.
31.	Срок со дня размещения на официальном сайте протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе, в течение которого победитель конкурса должен подписать проект договора	Договор может быть заключен не ранее чем через десять дней со дня размещения на официальном сайте www.zakupki.gov.ru или сайте учреждения www.школа208.екатеринбург.рф о размещении заказов протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе.

Порядок рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе. Критерии оценки заявок на участие в конкурсе.

Оценка и сопоставление заявок на участие в конкурсе осуществляются Комиссией по размещению заказа в соответствии с требованиями Федерального Закона № 223-ФЗ от 18.07.2011 г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и Положением «О закупке товаров, работ, услуг», в целях выявления лучших условий, предложенных участниками конкурса

№ п/п	Критерии	показатели	Предложения по критерию (показателю)	Максимальное значение показателя в баллах	Значимость критериев %
1	Цена договора – цена неизменна	Российский рубль	Цена неизменна	100	60%
2	Качество работ, услуг и (или) квалификация участника конкурса при размещении заказа на оказание услуг:			100	40%
2.1.	Количество одновременно обслуживаемых учреждений с применением автоматизированной системы учета питания. Подтверждается копиями договоров, соглашений, действующих на момент проведения конкурса. - от 0 до 10 учреждений (включительно) – 0 баллов; - от 11 до 16 учреждений (включительно) – 40 баллов; - 17 и более учреждений – 90 баллов	Учреждения	Количество	90	
2.2.	Наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами. Подтверждается копиями договоров аренды, свидетельств на право собственности/хозведения/оперативного управления, выпиской из ЕГРП, выданной не позднее 6 месяцев до даты проведения конкурса. Есть такое помещение – 5 баллов, Нет – 0 баллов.	Наличие	Есть/нет	5	
2.3.	Наличие собственного кондитерского производства. Подтверждается копией сертификата соответствия услуги (работы). Если есть собственное кондитерское производство – 5 баллов. Нет собственного кондитерского производства -0 баллов	Наличие	Есть/нет	5	

Итоговый рейтинг заявки (предложения) вычисляется как сумма рейтингов по каждому критерию оценки заявки.

Победителем конкурса признается участник конкурса, который предложил лучшие условия исполнения контракта на основе критериев, указанных в конкурсной документации, и заявке на участие в конкурсе которого присвоен первый номер.

1. Оценка заявок по критерию «Цена контракта».

Количество баллов, присуждаемых по критериям оценки "цена контракта" (ЦБ_i), определяется по формуле (в случае если Ц_{min}>0):

$$\text{ЦБ}_i = \text{Ц}_{\min} / \text{Ц}_i * 100,$$

где:

ЦБ_i - количество баллов;

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

Ц_{min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки;

2. Оценка заявок по критерию «Квалификация участника процедуры закупки при размещении заказа на оказание услуг».

Содержание указанного критерия включает в себя следующие показатели:

2.1. Количество одновременно обслуживаемых учреждений с применением автоматизированной системы учета питания. Подтверждается копиями договоров, соглашений, действующих на момент проведения конкурса.

- от 0 до 10 учреждений (включительно) – 0 баллов;

- от 11 до 16 учреждений (включительно) – 40 баллов;

- 17 и более учреждений – 90 баллов.

2.2. Наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами. Подтверждается копиями договоров аренды, свидетельств на право собственности/хозведения/оперативного управления, выпиской из ЕГРП, выданной не позднее 6 месяцев до даты проведения конкурса.

Есть такое помещение – 5 баллов,

Нет – 0 баллов.

2.3. Наличие собственного кондитерского производства.

Подтверждается копией сертификата соответствия услуги (работы).

Если есть собственное кондитерское производство – 5 баллов.

Нет собственного кондитерского производства -0 баллов

Раздел II «Описание объекта закупки»

Техническое задание на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов

1. Описание объекта закупки: Организация ежедневного горячего питания детей в 2016 году, с января по декабрь, исключая каникулярное время. Под организацией питания понимается: приготовление, раздача и накрывание готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя, бракераж готовой продукции, а также осуществление буфетной торговли и организация питьевого режима в школе.

2. Количество оказываемых услуг: в соответствии с Приложением № 1 к Разделу II «Описание объекта закупки»

3. Место оказания услуг: Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6.

4. Сроки (периоды) оказания услуг: с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни)

5. Источник финансирования: субсидии из областного бюджета.

6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Расчет производится в безналичной форме каждые 10 дней, по фактическому количеству питавшихся детей, на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного сторонами и счета на оплату, в течение 10 рабочих дней с рабочих дней с момента его подписания. Оплата услуг за декабрь производится до 31 марта 2017 года, после подписания сторонами акта сверки, а также осуществления расчетов по возмещению Исполнителем стоимости коммунальных услуг, перечисления стоимости арендной платы.

7. Условия и требования по оказанию услуг:

7.1. Приготовление блюд осуществляется на территории Заказчика (пищеблок) силами и за счет средств Исполнителя.

7.2. Исполнитель организует ежедневное полноценное горячее питание по классам и категориям учащихся, в соответствии с режимом учебных занятий в МАОУ СОШ № 208 действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

7.3. Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню, согласованным с Заказчиком в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

7.4. Исполнитель разрабатывает примерное 2-х недельное меню на основе рекомендуемой массы порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии детей в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше, с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, а также учитываются: продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки учащихся, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также, составляет меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

7.5. Исполнитель своевременно осуществляет снабжение столовой учреждения необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать требованиям действующих ГОСТ и СанПиН

7.6. Исполнитель обеспечивает доставку и разгрузку продуктов питания своими силами и средствами, доставка должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарные паспорта в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.7. Укомплектование пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами), канцелярскими принадлежностями и товарами осуществляется за счет средств Исполнителя;

7.8. Исполнитель должен осуществлять эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования;

7.9. Исполнитель в течение 5 дней с момента заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей, но не позднее даты начала оказания услуг заключает с заказчиком договор аренды на движимое и недвижимое имущество, необходимое для исполнения контракта (помещения пищеблока, оборудование), в рамках которого:

- оплачивает аренду помещений пищеблока и оборудования согласно Перечню (Приложение № 1 к техзаданию)
- возмещает Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора аренды.

7.10. Исполнитель должен содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

7.11. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой следующих документов: журнал учета фактической посещаемости питающихся; бракеражные журналы, книга меню (копии меню); технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции); книга жалоб и предложений; журнал здоровья и осмотра работников; информация об Исполнителе и предоставляемых услугах в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.12. Исполнитель обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой учреждения.

7.13. Исполнитель должен обеспечить наличие весоизмерительного оборудования (настольные весы), проводить за свой счет его поверку и клеймение (при отсутствии у Заказчика в наличии собственного весоизмерительного оборудования).

7.14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с действующим СанПиНом.

7.15. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.16. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой Роспотребнадзора. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.17. Обеспечивать соблюдение гигиенических требований к питанию обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, требованиями охраны труда, обязательными требованиями к качеству питания и другими правилами и нормами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей. Обеспечивать безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика.

7.18. Исполнитель обеспечивает накрытие столов в столовой перед началом приема пищи, уборку столов после приема пищи, мытье и обработку кухонной и столовой посуды, столовых приборов, уборку помещения пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя

7.19. Исполнитель использует электронную систему расчета совместимую с программным обеспечением Заказчика.

7.20. Исполнитель обеспечивает ежедневную уборку арендуемых помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также по мере необходимости очистку жируловителей.

7.21. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника муниципального образовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

7.22. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования за счет средств Исполнителя;

7.23. Исполнитель берет на себя расходы:

- по аренде движимого и недвижимого имущества в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 28.04.2011 № 1878 «Об установлении базовой ставки арендной платы»; Постановлением Главы Екатеринбурга от 20.03.2008 № 1007 «Об утверждении корректировочных коэффициентов к базовой ставке арендной платы по договорам аренды объектов муниципального нежилого фонда муниципального образования «город Екатеринбург» в редакции Постановления Главы Екатеринбурга от 17.12.2009 № 5709;
- по возмещению потребленных им коммунальных услуг на основании показаний приборов учета по утвержденным тарифам РЭК;
- по комплектованию пищеблока кухонным инвентарем, посудой, дезинфицирующими средствами, контрольно-кассовыми машинами, санитарной одеждой;
- по проведению проверки и клеймения весов;
- по проведению санэпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора, бак. исследования и т.д.), контроля за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией);
- по приобретению необходимых ему для оказания услуг по организации питания расходных материалов, канцтоваров, бланков;
- по разработке технико-технологических карт на продукцию питания.

8. Требования, установленные заказчиком, к качеству услуг, требования к их безопасности, и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика:

8.1. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям

- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

и обеспечивать удовлетворение всех потребностей детей в питании в течение их пребывания в школе, включая физиологические потребности в пищевых веществах и энергии;

8.2. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

8.3. Питание должно быть разнообразным и исключать повторы одинаковых блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 смежных дней;

8.4. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых

продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации;

8.5. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003;

8.6. При включении в меню кулинарных изделий в индивидуальной упаковке Исполнитель должен гарантировать, что упаковка изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания;

8.7. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

8.8. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

8.8. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты: хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной; транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта; должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов; (СанПиН 2.4.5.2409-08,).

8.9. Исполнитель обязан допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством (СанПиН 2.4.4.2599-10).

8.10. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

8.11. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

9. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

10. Требования к документации, сопровождающей продукцию для организации горячего питания:

Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

11. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

11.1. Бракеражная комиссия с ответственными со стороны Исполнителя и Заказчика ежедневно берет пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. В конце рабочего дня ответственный за питание со стороны Исполнителя и Заказчика составляют акт о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания. Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые у Заказчика.

11.2. Каждые 10 дней стороны оформляют акт сдачи-приемки оказанных услуг. Заказчик и Исполнитель в период с «01» по «10» число каждого месяца, следующего за отчетным, проводят сверку расчетов за оказанные услуги по организации питания.

12. Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.

На период исполнения контракта Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом (по договору аренды).

Расчет цены контракта

**Калькуляция
на оказание услуги по организации питания детей
в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов**

№ п/п	Услуга	Стоимость, руб.	Количество питающихся в день, человек	Количество дней	Цена, руб.
Одноразовое питание					
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	55,0	24	206	271 920,00
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	55,0	35	206	396 550,00
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	55,0	4	206	45 320,00
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением специальных (коррекционных) классов	55,0	330	172	3 121 800,00
5.	Обучающиеся 5-11 классов из семей, являющимися беженцами с Украины	55,00	1	206	11 330,00
Двухразовое питание					
5	Обучающиеся 1-4х специальных (коррекционных) классов	100,0	0	172	0
6	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	100,0	1	172	17 200,00
7	Обучающиеся 5-9х специальных (коррекционных) классов	110,0	0	206	0
8	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	110,0	7	206	158 620,00
Итого:			402		4 022 740,00

Перечень помещений пищеблока и движимого имущества передаваемого в аренду

Перечень недвижимого имущества

Литера по плану	Этаж	Номер по плану	Назначение частей помещения	Общая площадь	в том числе:		Высота помещения по внутреннему
					школьная		
					Основная	Вспомогательная	
А	1	65	Холодильная камера	9,5		9,5	2,95
А	1	66	Гардероб	8,9		8,9	2,95
А	1	67	Умывальная	1,1		1,1	2,95
А	1	68	Уборная	1,1		1,1	2,95
А	1	69	Загрузочная	24,9	24,9		2,95
А	1	70	Тамбур	3,2		3,2	2,95
А	1	71	Кладовая	8,7	8,7		2,95
А	1	72	Кухня	64,4	64,4		2,95
А	1	74	Моечная	28,8		28,8	2,95
А	1	73	Обеденный зал	191,9	191,9		2,95
			ИТОГО:	342,5			

Перечень движимого имущества

Наименование оборудования и мебели	Количество, шт.	Первоначальная стоимость, руб.
1	2	3
Ванна чугунная «Сильвер»	1	5 884,00
Весы «РП-150»	1	3 494,00
Кипятильник эл. «КНЭ-100М2»	1	11 050,00
Машина посудомоечная «МПУ-700»	1	38 735,00
Машина Холодильная «АСМ»	1	108 451,00
Мясорубка электрическая	1	5 310,00
Плита эл. 4-х комфорочная «ПЭ-4ШМ»	2	74 572,00
Тестомес «МТМ-110»	1	8 160,00
Фильтр очистки воды «Атолл А-32ВЕ к»	1	28 000,00
Шкаф жаропрочный	1	24 318,00
Витрина холодильная «Бирюса – 310 Е»	1	13 320,00
Кипятильник «КНЭ-100-01»	1	7 500,00
Тележка ТХ-4	2	10 666,00
Машина посудомоечная «AQUA – 50 – MONO»	1	78 351,00
Шкаф «ШКЗ-1200/500» с полимерно – порошковым покрытием	1	12 969,00
Машина протирочно – резательная «МПР-350 М-00»	1	27 000,00
Автоматизированное рабочее место заведующего пищеблоком	1	60 000,00
Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ	1	136 515,00
Печь конвекционная ХВС 60 кондитерская	1	178 261,80
Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	1	16 910,00
Прилавок холодильный ПВВ (Н) – 70 КМ – С – НШ закрыт 1120	1	77 330,00
Полка – купе ПКС – 12/4 с сушкой	1	6 580,00
Тестомес	1	8 160,00
Шкаф холодильный R 1400 М глухая дверь	1	52 183,50
Кипятильник «KSY-10 ERGO»	1	6 250,00
Кипятильник «КНЭ 100-01»	1	7 735,00
Овощерезка «CL-30»	1	50 175,00
Водонагреватель «Thermex»	2	28 420,00
Мармит ПМЭС-70КМ	1	35 850,00
Мармит ПМЭС-70КМ-60	1	39 615,00
Стол производственный с прутком	7	23 100,00
Мясорубка МИМ-300М	1	34 300,00
Холодильный шкаф ШХ	1	43 700,00
Шкаф кухонный	1	20 048,00

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта

Основные характеристики объекта закупки	Организация питания обучающихся в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
Используемый метод определения НМЦК	Используемый метод определения – метод сопоставимых рыночных цен (анализ рынка).
Расчет НМЦК	Были получены ответы с коммерческими предложениями от 3-х организаций в том числе: ценовое предложение № 1- № б/н от 09.2015; ценовое предложение № 2 – № б/н от 09.2015; ценовое предложение № 3 – б/н от 09.2015; Расчет выполнен по формуле и приведен в приложении к обоснованию НМЦК: $\text{НМЦК} = (\text{ЦП1} + \text{ЦП2} + \text{ЦП3}) / 3$, где ЦП1, ЦП2, ЦП3 ценовое предложение 1-го, 2-го, 3-го поставщика соответственно. Начальная (максимальная) цена составляет 4 022 740,00 рублей.
	Дата подготовки обоснования НМЦК: сентябрь 2015 г.

Раздел III

«Образцы форм и документов для заполнения участниками размещения заказов»

Участники размещенного заказа, в случае заинтересованности участия в открытом конкурсе на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, подают следующие документы и информацию:

1. Опись документов открытого конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов (Приложение № 1 к Разделу III «Образцы форм и документов для заполнения участниками размещения заказов»).
2. Заявку на участие в конкурсе (Приложение № 2 к Разделу III «Образцы форм и документов для заполнения участниками размещения заказов»).
3. Анкета участника (Приложение № 3 к Разделу III «Образцы форм и документов для заполнения участниками размещения заказов»).
4. Сведения об объекте закупки (сведения о функциональных, технических и качественных характеристиках товара, работ, услуг)

**Опись документов открытого конкурса
на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в детей
в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов**

Настоящим _____ подтверждает, что
(наименование Участника конкурса)

для участия в конкурсе № ____ на право заключения вышеуказанного контракта направляются
нижеперечисленные документы:

№ п/п	Наименование документов	Номер страницы	Количество страниц
1.	Заявка на участие в конкурсе		
2.	Анкета участника		
3.	Документы, предусмотренные конкурсной документацией		
4.	Другие документы, прикладываемые по усмотрению участника конкурса		
<i>Количество пронумерованных, прошитых, скрепленных печатью и заверенных подписью листов</i>			

Подпись руководителя (уполномоченного лица)
Участника конкурса / ФИО /

Заявка на участие в конкурсе
на право заключения контракта на _____.

1. Изучив конкурсную документацию о проведении конкурса на право заключения вышеупомянутого контракта, а также применимые к данному конкурсу законодательство и нормативно-правовые акты

(фирменное наименование организации - участника конкурса, сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовом адресе (для юридических лиц), фамилию, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физических лиц) номер контактного телефона)

в лице, _____
(наименование должности руководителя и его Ф.И.О. (для юридических лиц))

сообщает о согласии участвовать в конкурсе на условиях, установленных в указанных выше документах, и направляет настоящую заявку.

2. Мы согласны оказать услуги в соответствии с требованиями конкурсной документации, включая требования, содержащиеся в настоящей таблице, которая является неотъемлемой частью конкурсной заявки:

№ п/п	Критерии	Показатели	Значение, установленное заказчиком	Предложения участника конкурса
1	Цена договора – цена неизменна	Российский рубль	4 022 740,00 (четыре миллиона двадцать две тысячи семьсот сорок рублей 00 копеек) Цена неизменна	
2	Качество работ, услуг и (или) квалификация участника конкурса при размещении заказа на оказание услуг:			
2.1.	Количество одновременно обслуживаемых учреждений с применением автоматизированной системы учета питания. Подтверждается копиями договоров, соглашений, действующих на момент проведения конкурса. - от 0 до 10 учреждений (включительно) – 0 баллов; - от 11 до 16 учреждений (включительно) – 40 баллов; - 17 и более учреждений – 90 баллов	Учреждения	От 0	
2.2.	Наличие собственных или арендованных складских помещений с холодильными камерами. Подтверждается копиями договоров аренды, свидетельств на право собственности/хозведения/оперативного управления, выпиской из ЕГРП, выданной не позднее 6 месяцев до даты проведения конкурса. Есть такое помещение – 5 баллов, Нет – 0 баллов.	Наличие	Есть/нет	

2.3.	Наличие собственного кондитерского производства. Подтверждается копией сертификата соответствия услуги (работы). Если есть собственное кондитерское производство – 5 баллов. Нет собственного кондитерского производства -0 баллов	Наличие	Есть/нет	
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	----------	--

3.

4. Если наши предложения, будут приняты, мы берем на себя обязательство оказать услуги в соответствии с требованиями конкурсной документации, согласно наших предложений, которые мы просим включить в контракт.
5. Настоящей заявкой гарантируем достоверность представленной нами в заявке на участие в конкурсе информации и подтверждаем право заказчика, не противоречащее требованию формирования равных для всех участников конкурса условий, запрашивать в уполномоченных органах власти и у упомянутых в нашей заявке юридических и физических лиц информацию, уточняющую представленные нами в ней сведения.
6. Настоящей заявкой подтверждаем, что в отношении _____

_____ :
(наименование организации или Ф.И.О.)

а) не проведена (не проводится) процедура ликвидации юридического лица и отсутствует решение арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица или индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;

б) не приостановлена деятельность в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в закупке;

в) отсутствует недоимка по налогам, сборам, задолженность по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах) за прошедший календарный год, размер которых превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника закупки, по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период.

7. В случае если мы будем признаны победителями конкурса (единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), то берем на себя обязательства подписать проект контракта с заказчиком на оказание услуг в соответствии с требованиями конкурсной документации и условиями наших предложений, не ранее чем через 10 дней со дня размещения на официальном сайте протокола оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе.

8. Мы извещены о включении сведений о _____

_____ :
(наименование организации или Ф.И.О. Участника конкурса)

в Реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей) в случае уклонения нами от заключения контракта.

9. Настоящая заявка действует до завершения процедуры проведения конкурса.

Руководитель (представитель)
участника конкурса

(личная подпись)

(расшифровка подписи)

Инструкция по заполнению: Участнику конкурса необходимо заполнить все пустые поля в формах, в соответствии с требуемыми сведениями. Участник конкурса вправе приложить описание оказываемых услуг, которые являются предметом конкурса, их количественные и качественные характеристики в соответствии с описанием объекта закупки.

Анкета участника размещения заказа

1. Полное и сокращенное фирменное наименование (наименование) участника размещения заказа его организационно-правовая форма (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные (для физического лица)	
2. Юридический адрес участника размещения заказа (для юридического лица)	
3. Почтовый адрес участника размещения заказа (для юридического лица)	
4. Контактный телефон участника размещения заказа	
5. Факс участника размещения заказа	
6. Адрес электронной почты участника размещения заказа	
7. Место жительства (для физического лица)	
8. Также могут быть указаны следующие сведения: Ф.И.О. руководителя Наименование учредительного документа, на основании которого действует участник размещения заказа Регистрационные данные: Дата, место и орган регистрации Номер и почтовый адрес Инспекции Федеральной налоговой службы, в которой участник размещения заказа зарегистрирован в качестве налогоплательщика ИНН участника	
9. Банковские реквизиты: Наименование обслуживающего банка Расчетный счет Корреспондентский счет Код БИК Код ОКПО/КПП	
<i>Отсутствие данных, указанных в пунктах 8-9 настоящей анкеты не является основанием для отказа участнику размещения заказа в допуске к участию в конкурсе</i>	

Наименование должностного лица,
уполномоченного на подписание
конкурсной заявки

М.П.

_____ (личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Сведения об объекте закупки (сведения о функциональных, технических и качественных характеристиках товара, работ, услуг)

Исполняя наши обязательства и изучив конкурсную документацию на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей в MAOY COШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, в том числе условия и порядок проведения настоящего конкурса, проект договора на выполнение вышеуказанного заказа, мы, _____ (указать наименование, Ф.И.О. участника закупки) _____ в лице _____ (указать наименование должности руководителя участника закупки - юридического лица, Ф.И.О.) _____ уполномоченного в случае признания нас победителями открытого конкурса подписать контракт, согласны поставить товары (выполнить работы, оказать услуги) в соответствии с требованиями конкурсной документации и на условиях, указанных в нижеприведенной таблице:

№ п/п	Наименование показателя	Технические требования заказчика (функциональные характеристики (потребительские свойства) и качество услуг)	Техническое предложение участника закупки (функциональные характеристики (потребительские свойства) и качество услуг)
1.	Требования к качеству услуг	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	Указать соответствие техническим требованиям заказчика

*Примечание: наименование показателя указывается в соответствии с Технической частью конкурсной документации (Раздел II «Описание объекта закупки»)

Наименование должностного лица,
уполномоченного на подписание
конкурсной заявки

М.П.

_____ (личная подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Контракт №

на оказание услуг по организации питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов

г. Екатеринбург
г.

«01» января 2016

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 208 с углубленным изучением отдельных предметов в лице директора Е.В. Ильиных, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и _____, действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола комиссии по осуществлению закупок МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего контракта.

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Техническим заданием (Приложение №1), Расчетом цены контракта (Приложение № 2) и Двухнедельным меню (Приложение № 3), согласованных Сторонами и являющимися неотъемлемой частью Контракта

2. СРОКИ ПО КОНТРАКТУ

2.1. Сроки оказания услуг: с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни).

2.2. Контракт считается заключенным с момента подписания его сторонами и действует до 31.12.2016, а в части оплаты до момента полного исполнения сторонами своих обязательств.

3. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Общая сумма контракта составляет 4 022 740,00 рубля (четыре миллиона двадцать две тысячи семьсот сорок руб. 00 коп.) без НДС, из них в 2016 году оплачивается - _____, в 2017 году - _____.

3.2. В стоимость услуг включены все расходы Исполнителя, связанные с выполнением своих обязательств контракту, в том числе стоимость продуктов, транспортные расходы, трудозатраты, накладные расходы, страхование, уплата таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя, включая арендную плату за пользование муниципальным имуществом и возмещение коммунальных услуг.

3.3. Цена услуг по настоящему контракту является неизменной на весь период действия контракта.

3.4. Оплата услуг производится подекадно, в безналичной форме на основании счетов, счетов-фактур и актов сдачи-приемки оказанных услуг, подписанных сторонами (с учетом фактической численности детей).

3.5. Учет оплаты за оказанные услуги осуществляется в автоматизированной информационной системе (при условии наличия таковой в образовательном учреждении).

3.6. Средства, излишне выплаченные Исполнителю, подлежат возврату Заказчику в 7-дневный срок со дня подписания акта сверки.

4. ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

4.1. Заказчик обязуется:

4.1.1. Своевременно оплачивать услуги по Контракту.

4.1.2. Предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудование в муниципальном автономном учреждении, предназначенное для организации питания на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным автономным учреждением (движимое и недвижимое имущество).

4.1.3. Назначить ответственного за организацию питания детей в столовой, в том числе за ведение учета фактически питающихся детей.

4.1.4. Ежедневно предоставлять заявки на питание детей на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы столовой.

4.1.5. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями (или бездействием) работников Исполнителя.

4.1.6. Обеспечить проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН (п. 7.3. настоящего контракта) за свой счет, на основании договора со специализированной организацией.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Контролировать питание детей в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- ассортиментный перечень продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
- организацию рационального питания в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение стоимости 1 дня питания детей,
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда,
- соблюдение условий настоящего контракта.
- проверять качество поставленной продукции и при обнаружении некачественного товара потребовать от Исполнителя его замены с оформлением акта о некачественной продукции с указанием наименования товара и сроков их замены, а так же обратиться в соответствующие органы для проведения независимой проверки. Для проведения проверок качества изготавливаемой продукции Заказчик вправе обратиться в уполномоченные органы государственной власти, государственные учреждения.

4.2.2. При осуществлении контроля Заказчик вправе требовать представления всех необходимых документов, подтверждающих надлежащее исполнение Исполнителем условий контракта и соблюдения требований законодательства, регламентирующего организацию питания детей.

5. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Самостоятельно оказать услуги, предусмотренные настоящим Контрактом.

5.1.2. Организовать ежедневное полноценное питание детей согласно условиям Контракта в соответствии с действующими государственными стандартами, санитарными правилами и нормами,

технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

5.1.3. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и прочими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества муниципального автономного учреждения.

5.1.4. Разработать примерное меню рациона питания детей на период не менее 2-х недель и согласовать с Заказчиком. С учетом возраста детей в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

5.1.5. Своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил транспортировки, приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТ, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.1.6. Не позднее, чем за 3 дня до начала срока оказания услуг укомплектовать столовую кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

5.1.7. Обеспечить накрытие столов в столовой перед началом приема пищи, уборку столов после приема пищи, мытье и обработку кухонной и столовой посуды, столовых приборов силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

5.1.8. Осуществлять эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.

5.1.9. Принять помещения столовой и оборудование в муниципальном автономном учреждении на срок оказания услуг по Договору аренды муниципального имущества закрепленного на праве оперативного управления за муниципальным бюджетным учреждением (движимое и недвижимое имущество).

5.1.10. Обеспечить возмещение затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования.

5.1.11. Обеспечить пищеблок в полном объеме весоизмерительным оборудованием (при его отсутствии в муниципальном автономном учреждении) с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.

5.1.12. Содержать предоставленное оборудование, помещения в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

5.1.13. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. По запросу Заказчика предоставлять в срок не более 2 дней все подтверждающие документы.

5.1.14. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой

расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

5.1.15. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой детей, бракеражные журналы, книга меню (копии меню), технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

5.1.16. В течение пяти рабочих дней с момента заключения контракта, но не позднее даты начала оказания услуг, предоставить Заказчику список работников столовой (пищеблока), копии санитарных книжек данных работников, а также документов подтверждающие квалификацию сотрудников (документы об образовании), документов, подтверждающие обязательное прохождение периодических медицинских осмотров работников.

5.1.17. Исполнитель должен предоставить положительное экспертное заключение Роспотребнадзора на соответствие меню санитарным правилам и нормам.

5.1.18. Обеспечивать доставку и разгрузку продуктов питания своими силами и средствами, доставка должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарные паспорта.

5.1.19. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой. В случае повреждения оборудования, имущества Заказчика работниками Исполнителя Исполнитель обязуется в разумный срок, но не более 15 дней возместить Заказчику причиненные убытки (ущерб).

5.1.20. За свой счет осуществлять разработку необходимых технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для организации питания.

5.1.21. Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему контракту, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику необходимую информацию об ответственном лице, а именно ФИО, должность, контактный телефон или домашний адрес.

5.1.22. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников школы необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения детей и работников школы посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

5.1.23. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию надзорных органов.

5.1.24. При обнаружении в ходе предоставления услуги, дополнительных работ, расходов, не учтенных в техническом задании или контракте и в связи с этим необходимость проведения дополнительных услуг, Исполнитель обязан сообщить об этом Заказчику.

5.1.25. Давать ответ на претензии Заказчика в течение 10 дней со дня предъявления претензии.

5.1.26. Своевременно составлять и хранить все необходимые документы, связанные с исполнением обязательств по настоящему контракту.

6. СДАЧА- ПРИЕМКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1 Бракеражная комиссия с ответственными со стороны Исполнителя и Заказчика ежедневно берет пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. В конце рабочего дня ответственный за питание со стороны Исполнителя и Заказчика составляют акт о

количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания (готовых блюд). Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые у Заказчика.

6.2. По итогам месяца, с «01» по «10» число месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику отчет по питанию детей, акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет для оплаты услуг.

6.3. Заказчик в течение 3 рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанных Услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ от приемки Услуг, оказанных Исполнителем.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. При неисполнении (ненадлежащем исполнении) обязательств по Контракту стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, другая сторона вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Размер и сумма неустойки определяется по формуле: $P = (C - B) \times S$, где: C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок подрядчиком обязательства по контракту, определяемая на основании документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; S - размер ставки. Размер ставки определяется по формуле: $S = S_{\text{ЦБ}} \times \text{ДП}$, где: $S_{\text{ЦБ}}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента K ; ДП - количество дней просрочки. Коэффициент K определяется по формуле: $K = \frac{\text{ДП}}{\text{ДК}} \times 100\%$, где: ДП - количество

дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней). При K , равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени. При K , равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени. При K , равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

В случае неисполнения Подрядчиком обязательств по уплате выставленной Заказчиком неустойки при осуществлении расчетов за оказанные услуги, Заказчик вправе удержать сумму неустойки из стоимости услуг, подлежащих оплате.

7.4. В случае непредставления необходимых документов по условиям контракта либо их представления с нарушением сроков; нарушения промежуточных сроков выполнения работ; уклонения Подрядчика от приглашения для составления актов скрытых работ, а равно и отказа от подписания актов скрытых работ, а также иных документов в соответствии с контрактом; выполнения работ не в полном объеме, а также в случае иных нарушений условий Контракта - Исполнитель обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 10 % цены контракта.

- 7.5 В случае нарушения условий Контракта (за исключением случаев, предусмотренных п. 8.2) Заказчик обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 2,5 % цены контракта – 100 565 руб. 50 коп.
- 7.6. Все споры и разногласия, возникающие при реализации настоящего контракта, разрешаются между сторонами путем переговоров. Если стороны не приходят к соглашению, то спорные вопросы решаются в установленном законодательством порядке.
- 7.7. Сторона освобождается от уплаты неустоек (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.
- 7.8. При выявленном и оформленном надлежащим образом нарушении исполнения обязательств по контракту Исполнителем, заказчик вправе:
- отказаться от оплаты недоброкачественной продукции;
 - потребовать от Исполнителя безвозмездно устранить недостатки в разумный срок;
 - привлекать независимых экспертов.
- 7.9. Исполнитель несет ответственность за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье детей и работников школы при оказании услуг (последствия предоставления услуг) по питанию, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков, ущерба, причиненного в результате ненадлежащего исполнения своих обязанностей.
- 7.10. При возникновении несчастного случая с учащимся либо с работником заказчика вследствие обнаружившегося ненадлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего контракта, Исполнитель несет ответственность по возмещению потерпевшему (либо его семье) причиненного ущерба в установленном законом порядке.
- 7.11. Заказчик не несет ответственности за ущерб и убытки, причиненные Исполнителю по вине третьих лиц, в том числе виновными действиями детей, непредвиденным (аварийным) отключением электроэнергии и холодного водоснабжения.
- 7.12. Исполнитель несет ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей заказчика, размещенных в столовой.

8. ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

- 8.1. Изменения и дополнения к настоящему контракту осуществляются на основании дополнительных соглашений, совершенных в письменной форме, при условии, что они подписаны уполномоченными представителями сторон и скреплены печатями сторон. При этом сроки и порядок исполнения контракта, а также качество услуг изменению не подлежат.
- 8.2. Изменение условий контракта при его исполнении по соглашению сторон возможно, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом количество товара не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара не более чем на десять процентов.
- 8.3. Стороны вправе согласовать снижение цены контракта без изменения предусмотренных контрактом количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий контракта.
- 8.4. При уменьшении ранее доведенных до заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств, стороны обязаны согласовать новые условия исполнения контракта, в том числе цены и (или) сроки исполнения контракта и (или) объемы услуг, предусмотренных контрактом;
- 8.5. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта.
- 8.6. Заказчик вправе расторгнуть контракт в одностороннем порядке в соответствии со ст. 782 ГК РФ, а также в случаях нарушения существенных условий контракта: нарушение сроков установленных контрактом, связанных с выполнением Исполнителем своих обязательств, в том числе промежуточных сроков этапов работ; не представление документов подтверждающих право на осуществление

деятельности - оказания услуг, являющейся предметом контракта; наличие 2-х или более претензий со стороны заказчика по ненадлежащему исполнению Исполнителем условий Контракта и в случае не устранения со стороны Исполнителя в установленные в претензии сроки недостатков в работе, в т.ч. их не устранение в полном объеме; не предоставление Исполнителем обеспечения исполнения контракта в соответствии с требованиями закона, условиями размещенного муниципального заказа.

8.7. О решении заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта сообщается Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата вручения Исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. Контракт считается расторгнутым по истечении 10 календарных дней со дня получения Исполнителем такого уведомления.

8.8. В случае ненадлежащего исполнения со стороны Исполнителя взятых на себя обязательств и принятия решения в связи с этим заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель обязан уплатить неустойку в виде штрафа в размере 10 % цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (5 % цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей).

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Исполнитель обязан предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта в виде безотзывной банковской гарантии, выданной банком или иной кредитной организацией или передачи заказчику в залог денежных средств, в том числе в форме вклада (депозита). Сумма обеспечения по контракту возвращается Исполнителю после исполнения контракта, в течение 14 дней со дня поступления Заказчику заявления о возврате суммы обеспечения. Оригинал банковской гарантии должен быть предоставлен Исполнителем по требованию заказчика не позднее 10 дней с момента заключения контракта.

9.2. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регулируются извещением о проведении открытого конкурса, заявкой Исполнителя на участие в открытом конкурсе и протоколом, а также Гражданским кодексом.

9.3. Стороны обязуются разрешать все споры и разногласия, которые могут возникнуть между ними из применения или толкования настоящего контракта, путем прямых двусторонних переговоров.

9.4. Досудебный (претензионный) порядок разрешения споров обязателен для сторон. Претензии рассматриваются в течение 10 (десяти) календарных дней.

9.5. В случае, если стороны не могут прийти к соглашению, все споры и разногласия, возникающие в процессе исполнения настоящего контракта или в связи с ним, подлежат разрешению в Арбитражном суде Свердловской области в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9.6. Все приложения к контракту являются его неотъемлемыми частями.

9.7. Настоящий контракт оформлен в 3 экземплярах, которые передаются и хранятся 2 экземпляра у заказчика и 1 у Исполнителя.

9.8. Уведомления и сообщения, связанные с исполнением контракта, должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться направленными надлежащим образом, если они направлены заказным письмом или доставлены лично по юридическим (почтовым) адресам сторон с получением под расписку соответствующими должностными лицами.

9.9. При подписании контракта и/или изменений (дополнений) в него не допускается использование факсимильных и электронных подписей.

10. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

10.1. Исполнитель:

(наименование юридического лица)

Место нахождения: _____

Телефон(ы): _____

Платежные реквизиты: _____

10.2. Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 208 с
углубленным изучением отдельных предметов

Место нахождения: Россия, 620107,
Свердловская область, г. Екатеринбург, ул.
Гражданская, 6.

Телефон(ы): (343) 354-15-08

Платежные реквизиты:

л/сч.59061104050

ИНН 6659042155

КПП 665901001

Уральское ГУ Банка России г. Екатеринбурга

БИК 046577001

р/счет 40701810900003000001

(Ф.И.О. руководителя или иного
уполномоченного лица)

(подпись)

М.П.

_____/Е.В. Ильиных/

(подпись)

М.П.

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 208**

1. Наименование оказываемых услуг: Организация ежедневного горячего питания детей в 2016 году, с января по декабрь, исключая каникулярное время. Под организацией питания понимается: приготовление, раздача и накрывание готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя, бракераж готовой продукции, а также осуществление буфетной торговли и организация питьевого режима в школе.

2. Количество оказываемых услуг:

№ п/п	Услуга	Количество питающихся в день, человек	Количество дней
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	24	206
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	35	206
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	4	206
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением специальных (коррекционных) классов	330	172
5	Обучающиеся 5-11 классов из семей, являющимися беженцами с Украины	1	206
6	Обучающиеся 1-4х специальных (коррекционных) классов	0	172
7	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	1	172
8	Обучающиеся 5-9х специальных (коррекционных) классов	0	206
9	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	7	206
Итого:		402	

3. Место оказания услуг: Россия, 620107, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6

4. Сроки (периоды) оказания услуг: с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни)

5. Источник финансирования: субсидии из областного бюджета.

6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: Расчет производится в безналичной форме каждые 10 дней, по фактическому количеству питавшихся детей, на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного сторонами и счета на оплату, в течение 10 рабочих дней с рабочих дней с момента его подписания. Оплата услуг за декабрь производится до 31 марта 2017 года, после подписания сторонами акта сверки, а также осуществления расчетов по возмещению Исполнителем стоимости коммунальных услуг, перечисления стоимости арендной платы.

7. Условия и требования по оказанию услуг:

7.1. Приготовление блюд осуществляется на территории Заказчика (пищеблок) силами и за счет средств Исполнителя.

7.2. Исполнитель организует ежедневное полноценное горячее питание по классам и категориям учащихся, в соответствии с режимом учебных занятий в МАОУ СОШ № 208, действующими государственными

стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

7.3. Исполнитель должен обеспечить весь комплекс услуг, необходимый для организации питания обучающихся, а именно: подбор надежных поставщиков, закупка высококачественных продуктов питания в требуемых объемах, организация питания, в том числе приготовление рационов питания, обеспечение транспортной доставки сырья и готовой продукции с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, и в соответствии с меню, согласованным с Заказчиком в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

7.4. Исполнитель разрабатывает примерное 2-х недельное меню на основе рекомендуемой массы порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии детей в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше, с учетом сезонности, требуемой калорийности суточного рациона, а также учитываются: продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки учащихся, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также, составляет меню-раскладку, содержащую количественные данные о рецептуре блюд. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Меню разрабатывается Исполнителем, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

7.5. Исполнитель своевременно осуществляет снабжение столовой учреждения необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать требованиям действующих ГОСТ и СанПиН

7.6. Исполнитель обеспечивает доставку и разгрузку продуктов питания своими силами и средствами, доставка должна осуществляться специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющим санитарные паспорта в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.7. Укомплектование пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами), канцелярскими принадлежностями и товарами осуществляется за счет средств Исполнителя;

7.8. Исполнитель должен осуществлять эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно по согласованию и за счет Заказчика производить обслуживание и ремонт оборудования;

7.9. Исполнитель в течение 5 дней с момента заключения контракта на оказание услуг по организации питания детей, но не позднее даты начала оказания услуг заключает с заказчиком договор аренды на движимое и недвижимое имущество, необходимое для исполнения контракта (помещения пищеблока, оборудование), в рамках которого:

- оплачивает аренду помещений пищеблока и оборудования согласно Перечню (Приложение № 1 к техзаданию)
- возмещает Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора аренды.

7.10. Исполнитель должен содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

7.11. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой следующих документов: журнал учета фактической посещаемости питающихся; бракеражные журналы, книга меню (копии меню); технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации

продукции); книга жалоб и предложений; журнал здоровья и осмотра работников; информация об Исполнителе и предоставляемых услугах в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.12. Исполнитель обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой учреждения.

7.13. Исполнитель должен обеспечить наличие весоизмерительного оборудования (настольные весы), проводить за свой счет его поверку и клеймение (при отсутствии у Заказчика в наличии собственного весоизмерительного оборудования).

7.14. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с действующим СанПиНом.

7.15. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.16. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой Роспотребнадзора. Копии результатов исследований предоставлять Заказчику по его требованию в 2-хдневный срок.

7.17. Обеспечивать соблюдение гигиенических требований к питанию обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, требованиями охраны труда, обязательными требованиями к качеству питания и другими правилами и нормами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей. Обеспечивать безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика.

7.18. Исполнитель обеспечивает накрытие столов в столовой перед началом приема пищи, уборку столов после приема пищи, мытье и обработку кухонной и столовой посуды, столовых приборов, уборку помещения пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя

7.19. Исполнитель использует электронную систему расчета совместимую с программным обеспечением Заказчика.

7.20. Исполнитель обеспечивает уборку арендуемых помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя.

7.21. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника муниципального образовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

7.22. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования за счет средств Исполнителя;

7.23. Исполнитель берет на себя расходы:

- по аренде движимого и недвижимого имущества в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 28.04.2011 № 1878 «Об установлении базовой ставки арендной платы»; Постановлением Главы Екатеринбурга от 20.03.2008 № 1007 «Об утверждении корректировочных коэффициентов к базовой ставке арендной платы по договорам аренды объектов муниципального нежилого фонда муниципального образования «город Екатеринбург» в редакции Постановления Главы Екатеринбурга от 17.12.2009 № 5709;
- по возмещению потребленных им коммунальных услуг на основании показаний приборов учета по утвержденным тарифам РЭК;
- по комплектованию пищеблока кухонным инвентарем, посудой, дезинфицирующими средствами, контрольно-кассовыми машинами, санитарной одеждой;
- по проведению проверки и клеймения весов;
- по проведению санэпидемиологического контроля (замеры Роспотребнадзора, бак. исследования и т.д.), контроля за качеством блюд и изделий (договор с санитарно-технологической лабораторией);
- по приобретению необходимых ему для оказания услуг по организации питания расходных материалов, канцтоваров, бланков;
- по разработке технико-технологических карт на продукцию питания.

8. Требования, установленные заказчиком, к качеству услуг, требования к их безопасности, и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика:

12.1. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям

- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

и обеспечивать удовлетворение всех потребностей детей в питании в течение их пребывания в школе, включая физиологические потребности в пищевых веществах и энергии;

8.2. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании детей, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объем порций) должны соответствовать ГОСТ «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.), прошедшим санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке и имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

8.3. Питание должно быть разнообразным и исключать повторы одинаковых блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 смежных дней;

8.4. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества - национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации;

8.5. Не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). На используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003;

8.6. При включении в меню кулинарных изделий в индивидуальной упаковке Исполнитель должен гарантировать, что упаковка изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания;

8.7. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

8.8. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

8.8. Исполнитель несёт ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты: хлебобулочные изделия, в том числе в нарезанном виде, должны доставляться отдельной машиной; транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого транспорта; должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки в образовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов; (СанПиН 2.4.5.2409-08,).

8.9. Исполнитель обязан допускать к работе в помещениях пищеблока только тех работников, которые прошли обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством (СанПиН 2.4.4.2599-10).

8.10. Исполнитель обязан обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности.

8.11. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

9. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

10. Требования к документации, сопровождающей продукцию для организации горячего питания:

Каждая партия поставляемой продукции должна сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество и безопасность, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), санитарно-эпидемическими заключениями на продукцию (товар) (при поставке).

11. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

11.1. Бракеражная комиссия с ответственными со стороны Исполнителя и Заказчика ежедневно берет пробы блюд, дает оценку качества пищи и результаты записывает в бракеражный журнал. В конце рабочего дня ответственный за питание со стороны Исполнителя и Заказчика составляют акт о количестве и стоимости отпущенных за день единиц питания. Первые экземпляры ежедневных актов, меню и калькуляции остаются у Исполнителя, вторые у Заказчика.

11.2. Каждые 10 дней стороны оформляют акт сдачи-приемки оказанных услуг. Заказчик и Исполнитель в период с «01» по «10» число каждого месяца, следующего за отчетным, проводят сверку расчетов за оказанные услуги по организации питания.

12. Требования по объему гарантий качества услуг:

100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися для данных видов услуг.

На период исполнения контракта Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом (по договору аренды).

Исполнитель:

_____/ /
М.П.

Заказчик:

_____/Е.В. Ильиных/
М.П.

Расчет цены контракта

**Калькуляция
на оказание услуги по организации питания детей
в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов**

№ п/п	Услуга	Стоимость, руб.	Количество питающихся в день, человек	Количество дней	Цена, руб.
Одноразовое питание					
1	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	55,0	24	206	271 920,00
2	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей	55,0	35	206	396 550,00
3	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых)	55,0	4	206	45 320,00
4	Обучающиеся 1-4х классов за исключением специальных (коррекционных) классов	55,0	330	172	3 121 800,00
5.	Обучающиеся 5-11 классов из семей, являющимися беженцами с Украины	55,00	1	206	11 330,00
Двухразовое питание					
5	Обучающиеся 1-4х специальных (коррекционных) классов	100,0	0	172	0
6	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами	100,0	1	172	17 200,00
7	Обучающиеся 5-9х специальных (коррекционных) классов	110,0	0	206	0
8	Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми - инвалидами	110,0	7	206	158 620,00
Итого:			402		4 022 740,00

Двухнедельное меню

**Проект договор № _____
аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за
Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением гимназией № 104 «Классическая
гимназия»**

г. Екатеринбург

« _____ » _____ 20__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, в лице директора Е.В. Ильиных, действующего на основании Устава, (далее – Арендодатель), с одной стороны, и _____, в лице директора _____, действующего на основании Устава (далее – Арендатор), с другой стороны (далее – стороны), заключили настоящий Договор аренды муниципального имущества, закрепленного за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 208 на праве оперативного управления (далее – Договор)

1. Общие положения

1.1. Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает в аренду муниципальное недвижимое имущество - встроенные нежилые помещения пищеблока (в соответствии с выпиской из технического паспорта):

Площадь: _____ кв.м

и муниципальное движимое имущество, перечисленное в Приложении 2 к Договору (далее – Объект). Целевое назначение имущества, составляющего Объект, – общественное питание (организация питания обучающихся);

1.2. Договор действует с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни).

Объект считается переданным с момента подписания сторонами акта приема-передачи. Перечень муниципального имущества, составляющего Объект, не может быть изменен или дополнен;

1.3. По истечении срока действия Договора и исполнении всех условий и обязательств Договор прекращает свое действие. Договор может быть продлен только в случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

2. Права сторон

2.1. Арендодатель имеет право:

2.1.1. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренным законом и Договором;

2.1.2. Проводить проверку наличия имущества, составляющего Объект, и переданного в аренду, его состояния, осуществлять учет и проверку исполнения условий Договора Арендатором, контролировать использование имущества, составляющего Объект;

2.2. Арендатор имеет право:

2.2.1. На возмещение расходов, произведенных при ликвидации последствий страховых случаев, при условии выполнения Арендатором требований п. 3.2.11. Договора и своевременной оплаты страховых платежей;

2.2.2. Досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренным законом и Договором.

3. Обязанности сторон

3.1. Арендодатель обязан:

3.1.1. Передать Арендатору Объект в соответствии с условиями Договора по акту приема-передачи;

3.1.2. В случае прекращения действия Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение 15-ти дней после прекращения действия Договора принять Объект от Арендатора по акту приема-передачи свободным от имущества, принадлежащего Арендатору и (или) третьим лицам, и от прав третьих лиц;

3.1.3. В письменной форме доводить до сведения Арендатора изменения своего наименования, места нахождения, изменения условий и порядка расчета арендной платы за пользование Объектом, установленные в муниципальном образовании «город Екатеринбург»;

3.1.4. Не менее чем за два месяца письменно уведомлять Арендатора о расторжении Договора и передаче Объекта Арендодателю, в связи со сносом здания в соответствии с градостроительным законодательством Российской Федерации. Немедленно уведомлять Арендатора о необходимости расторгнуть Договор, передать Объект Арендодателю, в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части);

3.2. Арендатор обязан:

3.2.1. Принять от Арендодателя Объект в соответствии с условиями Договора по акту приема-передачи;

3.2.2. Использовать Объект в соответствии с его целевым назначением и в строгом соответствии с условиями его использования, предусмотренными документацией об открытом аукционе на право заключить договор аренды муниципального имущества;

3.2.3. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние, противопожарный режим недвижимого имущества, составляющего Объект, в соответствии с Правилами содержания, обеспечения чистоты и благоустройства территорий городов и населенных пунктов, действующими в Свердловской области;

3.2.4. Своевременно и полностью выплачивать Арендодателю установленную Договором и последующими изменениями и дополнениями к нему арендную плату за пользование Объектом в порядке, предусмотренном разделом 4 Договора «Платежи и расчеты по Договору»;

3.2.5. Своевременно за свой счет производить текущий ремонт имущества, составляющего Объект;

3.2.6. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания, строения, сооружения (или его части), постановкой здания, строения, сооружения на капитальный ремонт или при его сносе в соответствии с градостроительным законодательством Российской Федерации в сроки, определенные предписанием Арендодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий – в течение 8–10 часов по требованию органов ГО и ЧС;

3.2.7. Немедленно (не позднее чем через 2 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) извещать Арендодателя, а также организации, занимающиеся эксплуатацией инженерных коммуникаций, о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) Объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта;

3.2.8. Арендатор принимает долевое участие в финансировании содержания общего имущества здания, строения, сооружения. Доля Арендатора в затратах на содержание общего имущества здания, строения, сооружения определяется исходя из отношения арендуемой площади к общей площади здания, строения, сооружения;

3.2.9. Обеспечивать представителям Арендодателя беспрепятственный доступ к имуществу, составляющему Объект, для его осмотра и проверки соблюдения условий Договора с участием представителя Арендатора – по предварительному согласованию;

3.2.10. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение пятнадцати дней после прекращения действия Договора передать Объект Арендодателю по акту приема-передачи. При этом Арендатор обязан вернуть Объект со всеми произведенными неотделимыми улучшениями, а недвижимое имущество и с исправно работающими инженерным и электрическими сетями, коммуникациями и оборудованием, расположенными в нем;

3.2.11. При своей реорганизации, ликвидации, изменении наименования, места нахождения, банковских реквизитов, а также при лишении лицензии на право деятельности, для ведения которой был передан Объект, в десятидневный срок письменно сообщить Арендодателю о произошедших изменениях;

3.2.12. Обеспечивать беспрепятственный доступ к недвижимому имуществу, составляющему Объект, представителям организаций, осуществляющих техническое обслуживание и ремонт здания, строения, сооружения и находящегося в нем санитарно-технического и иного оборудования, сетей, коммуникаций для выполнения необходимых ремонтных работ, работ по ликвидации аварий либо неисправности оборудования, приборов учета и контроля;

3.2.13. Содержать за свой счет пожарную сигнализацию, вентиляцию и другое специальное оборудование согласно всем отраслевым правилам, нормам, стандартам и нормативам, действующим в соответствии с видами деятельности Арендатора и назначением арендуемого им Объекта, а также принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность Объекта, его экологическое, санитарное и противопожарное состояние;

3.2.14. Арендатор участвует за счет собственных средств в страховании Объекта. Страховая компания, с которой заключается договора страхования, определяется в порядке, установленном Решением Екатеринбургской городской Думы от 24.06.1997 № 21/1 «Об утверждении Положения «О порядке страхования муниципального имущества муниципального образования «город Екатеринбург»»;

3.2.15. При наступлении страхового случая, предусмотренного Договором страхования, незамедлительно (не позднее чем через 2 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) сообщить о происшедшем Арендодателю, организации, занимающейся эксплуатацией инженерных сетей, коммуникаций, а также соответствующим надзорным и правоохранительным органам и страховой компании;

3.2.16. Своевременно оплачивать страховые платежи.

4. Платежи и расчеты по Договору

4.1. Арендная плата за переданный по Договору Объект устанавливается за соответствующий платежный период согласно расчету.

Арендная плата за пользование недвижимым и движимым муниципальным имуществом, составляющим Объект, на момент заключения настоящего Договора устанавливается в размере (в соответствии с приложением № 1) за 1 месяц;

Стоимость коммунальных услуг, эксплуатационные расходы, расходы, связанные с обслуживанием и ремонтом движимого и (или) недвижимого имущества, составляющего Объект, а также общего имущества здания, строения, сооружения, в котором расположено нежилое помещение, составляющее Объект, не включаются в состав арендной платы. Арендатор обязан заключить отдельный договор на эксплуатационные, коммунальные услуги;

4.2. Изменения размера арендной платы в связи с изменением (по решению уполномоченных органов местного самоуправления) базовой ставки или корректировочных коэффициентов к ней являются обязательными для сторон (без перезаключения Договора или подписания дополнительного соглашения к Договору);

4.3. Арендатор ежемесячно перечисляет арендную плату авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному, на лицевой счет Арендодателя, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга;

4.4. При изменении размера арендной платы в соответствии с пунктом 4.2. Договора Арендатор обязан внести арендную плату либо доплату за предыдущий период по измененному расчету в течение десяти дней с момента отправки (вручения) расчета Арендатору;

4.5. Расчет направляется Арендатору по адресу, указанному в разделе 10 Договора. Обязательство Арендатора по внесению арендных платежей считается исполненным в момент поступления денежных средств на счет Арендодателя;

4.6. При наличии долга по арендной плате за предшествующие платежные периоды, поступающие по Договору платежи, засчитываются, прежде всего, в счет погашения долга (если иное не указано в платежных документах).

5. Ответственность сторон

5.1. В случае причинения убытков Объекту Арендатор обязан возместить убытки в полном объеме;

5.2. В случае нарушения подпунктов. 3.2.4, 4.3. Договора Арендатор выплачивает Арендодателю пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы арендной платы за каждый день просрочки установленного платежного периода;

5.3. В случае не исполнения Арендатором обязательства по возврату имущества, составляющего Объект, в сроки, предусмотренные Договором, Арендатор выплачивает Арендодателю арендную плату и пени в размере 0,5 процента от суммы арендной платы за месяц за каждый день пользования соответственно недвижимым и (или) движимым имуществом после прекращения действия Договора.

6. Особые условия

6.1. Предоставление в аренду недвижимого имущества, составляющего Объект, не влечет за собой право Арендатора использовать по своему усмотрению отнесенную к данному недвижимому имуществу прилегающую территорию;

При нарушении данного условия Арендатор несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации;

6.2. Арендодатель не отвечает за недостатки Объекта, которые были оговорены Сторонами при заключении Договора или были заранее известны Арендатору, либо должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра Объекта, при заключении Договора или передаче Объекта и перечислены в акте приема-передачи;

6.3. Улучшения Объекта, произведенные Арендатором, являются собственностью муниципального образования «город Екатеринбург». Арендатор не имеет право на возмещение стоимости этих улучшений.

7. Изменение, расторжение, прекращение действия Договора

7.1. Договор может быть прекращен:

- по соглашению сторон;
- в случае одностороннего отказа стороны по основаниям, предусмотренным законодательством и Договором;
- по требованию одной из сторон по решению суда;

7.2. Предмет Договора (Объект) не подлежит изменению в течение всего срока действия Договора;

7.3. По требованию Арендодателя по решению суда Договор может быть досрочно прекращен в случаях, когда Арендатор:

- пользуется имуществом, составляющим Объект, с существенным нарушением условий Договора или назначения имущества либо с неоднократными нарушениями;
- существенно ухудшает имущество, составляющее Объект;
- более двух раз подряд по истечении установленного Договором срока платежа не вносит арендную плату;

- не производит текущий ремонт имущества, составляющего Объект в установленные Договором аренды сроки, а при отсутствии их в Договоре, – в согласованные сторонами сроки;
- не выполняет требования пункта 3.2.10 Договора;
- не использует Объект по целевому назначению, что подтверждено актом созданной Арендодателем комиссии;

7.4. Договор расторгается в порядке, предусмотренном пунктом 3.1.4. Договора при сносе в соответствии с градостроительным законодательством здания, строения, сооружения, переданного в аренду или в котором находится нежилое помещение, переданное в аренду в соответствии с Договором;

7.5. Договор может быть досрочно расторгнут:

- по решению суда, вступившему в законную силу;
- по соглашению сторон;
- по основаниям, предусмотренным Договором;
- в случае одностороннего отказа стороны, при условии наличия письменного уведомления другой стороны за один месяц;

7.6. Вносимые в Договор изменения и дополнения рассматриваются в течение 30 дней сторонами и оформляются дополнительными соглашениями, кроме случая, предусмотренного в пункте 4.2 Договора.

8. Заключительные положения

8.1. Споры, возникающие при исполнении Договора, рассматриваются судом, арбитражным судом в соответствии с их компетенцией;

8.2. Договор составлен в четырех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

9. Приложения к Договору

9.1. Неотъемлемыми частями Договора являются:

- 9.1.1. Приложение № 1 Расчет арендной платы;
- 9.1.2. Перечень имущества;
- 9.1.3. Акт приема-передачи

10. Реквизиты сторон

Арендодатель:

Арендатор:

_____/Е.В. Ильиных/
М.П.

_____/_____/_____./
М.П.

Договор № ____
о возмещении стоимости коммунальных услуг

г. Екатеринбург

« ____ » _____ 20__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 208 с углубленным изучением отдельных предметов, именуемое в дальнейшем Арендодатель, в лице директора Е.В. Ильиных, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с пунктом 4.1. Договора аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Арендатор обязуется возместить Арендодателю стоимость холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, тепловой энергии, расходуемой на отопление, и электрической энергии (далее - коммунальных услуг), потребленных им в период пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды в помещениях пищеблока общей площадью _____ кв. м в здании по адресу: _____, целевое назначение которых: общественное питание (организация питания обучающихся)

1.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг производится Арендатором в течение периода пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды с 01.01.2016 г. по 31.12.2016 г. (исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни)

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Арендодатель обязуется:

2.1.1. Своевременно ставить в известность Арендатора о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ.

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25-го числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета на оплату услуг, акт на возмещение оплаты коммунальных услуг.

2.2. Арендатор обязуется:

2.2.1. Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего Договора возмещать стоимость коммунальных услуг, в течение 7 рабочих дней с момента выставления счета на оплату услуг.

2.2.2. Не позднее 5 рабочих дней с момента получения, подписать акт на возмещение оплаты коммунальных услуг и передать арендодателю, либо направить мотивированный отказ от подписания акта.

3. СТОИМОСТЬ КОММУНАЛЬНЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Арендатор возмещает стоимость потребленных коммунальных услуг по тарифам, предъявляемым Арендодателю поставщиками коммунальных услуг, согласно предъявленных счетов.

3.2. Предварительный (примерный) расчет не является основанием для исчисления суммы возмещения стоимости коммунальных услуг.

3.3. Количество тепловой энергии, израсходованной Арендатором на отопление, определяется расчетным путем согласно площади арендуемых помещений.

3.4. Количество холодной и горячей воды, израсходованной Арендатором, определяется по фактическому потреблению согласно показаниям приборов учета, установленным в помещениях пищеблока или на основании ориентировочного расчета.

3.5. Объем водоотведения рассчитывается исходя из потребленного объема горячей и холодной воды;

3.6. Количество потребленной электроэнергии определяется по фактическому потреблению согласно показаниям приборов учета, установленным в помещениях пищеблока.

3.7. В случае отсутствия приборов учета в помещении пищеблока, расчет производится исходя из мощности используемого оборудования.

3.8. Арендатор производит возмещение стоимости потребленных коммунальных услуг ежемесячно, в течение 7-ми банковских дней со дня получения счета от Арендодателя, путем перечисления денежных средств на лицевой счет Арендатора, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга.

3.9. В случае нарушения пункта 3.8 настоящего Договора Арендатор выплачивает Арендодателю пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости коммунальных услуг за каждый день просрочки установленного платежного периода.

3.10. Нарушения сроков оплаты, установленных в настоящем Договоре более двух раз подряд или более чем на 30 календарных дней, является основанием для расторжения Договора аренды.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует на срок действия Договора аренды, а в части расчетов – до их полного исполнения.

4.2. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, включая истечение срока действия, не позднее пятнадцати дней составляется акт снятия показаний приборов учета на дату подписания акта приема-передачи в соответствии с Договором аренды.

4.3. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего Договора, должны разрешаться путем переговоров, с учетом норм действующего законодательства РФ.

4.4. Стороны обязуется в 10-дневный срок сообщать друг другу обо всех изменениях юридического адреса и банковских реквизитов.

4.5. Изменения и дополнения к настоящему Договору осуществляются на основании дополнительных соглашений сторон, совершенных в письменной форме, при условии, что они подписаны уполномоченными представителями и скреплены печатями сторон.

4.6. Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

Приложения:

1. Предварительный (примерный) расчет к настоящему договору;
2. Акт снятия показаний с приборов учета.

5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Арендатор: _____
ИНН _____
КПП _____
ОГРН _____
Юридический адрес: _____
Фактический адрес: _____
р\с _____ в _____
к\с _____
БИК _____

Директор

Арендодатель: _____
ИНН _____
КПП _____
ОГРН _____
Юридический адрес: _____
Фактический адрес: _____
л\с _____
р\с _____ в _____
БИК _____
Директор
