Договор № _____
на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся

г. Серов «___» _____ 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 13 с, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ольштейна Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Розенбах Евгения Олеговна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Свидетельства серия 66 № 007942120 от 01.07.2009 г., в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением и закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 13, на основании протокола подведения итогов конкурса в электронной форме № 2849741 от 19.09.2023 г. заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с условиями настоящего договора оказывать услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся МАОУ СОШ №13, в школьной столовой, расположенных по адресам: 624983, Свердловская обл., г. Серов, ул. Попова, д. 19; 624983, Свердловская область, г. Серов, ул. Строителей, д. 17, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. В целях исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 1.1. настоящего договора, Исполнитель оказывает услуги в соответствии со Спецификацией (Приложение №1 к настоящему договору), Техническим заданием (Приложение №2 к настоящему договору) и иной документацией, указанной в техническом задании, которые прилагаются к настоящему договору и являются его неотъемлемой частью.

2. Сроки оказания услуг по договору

2.1. Срок оказания услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся: с «02» октября 2023 г. по «31» мая 2024 года.

2.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31 мая 2024 г., а в части оплаты – до полного исполнения обязательств.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязуется:

3.1.1. Обеспечить условия для организации горячего питания обучающихся путем предоставления Исполнителю по договору аренды объекта недвижимости (Приложение № 3 к настоящему договору) производственных помещений, технологического, холодильного и иного оборудования, с использованием которого имеется возможность обеспечить разогревание готовых блюд, их раздачу при организации питания обучающихся, а также помещения для приема пищи, оснащенного необходимой мебелью.

3.1.2. Согласовать с Исполнителем режим (график) питания обучающихся, о необходимости изменения которого одна из сторон уведомляет другую не позднее, чем за два дня.

3.1.3. Представлять Исполнителю:

- ежемесячно в течение срока действия договора заявки о количестве обучающихся, пользующихся питанием за счет бюджетных средств;

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100

- ежедневно, не позднее, чем за два часа до начала выдачи пищи Исполнителем для обучающихся, уточненные заявки о количестве обучающихся, пользующихся питанием на данный день.

3.2. Исполнитель обязуется:

3.2.1. Оказать Услуги надлежащего качества, в объемах и сроки, установленные настоящим договором, в соответствии со спецификацией (Приложение №1 к настоящему договору) и техническим заданием (Приложение № 2 к настоящему договору), заявками Заказчика, постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования», примерным двухнедельным (10-14 дневным) цикличным меню, составленным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, согласованным в срок не позднее дня начала оказания услуг в соответствии с настоящим договором с руководителем Заказчика; и Технологическими картами кулинарного изделия (блюда) (Приложение № 4 к договору), по ценам, предусмотренным договором.

3.2.2. Обеспечить при оказании Услуг разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах системы ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 51705.1-2001).

3.2.3. Представить Заказчику **не позднее 10 дней до оказания Услуг**:

- Программу производственного контроля;

- копии договора(ов) на проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и лабораторных исследований;

- примерное двухнедельное (10-14 дневное) цикличное меню, составленное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, согласованное с Заказчиком;

-Технологические карты кулинарного изделия (блюда) (Приложение № 4 к настоящему договору);

- документы, подтверждающие допуск лиц к оказанию Услуг в соответствии с требованиями, предусмотренными п.3.2.6. договора, в т.ч. при замене работников Исполнителем в период оказания Услуг.

3.2.4. Согласовать с Заказчиком в течение 10 рабочих дней с момента заключения договора перечень мероприятий по приведению состояния помещения и оборудования, переданных по договору аренды объекта недвижимости (Приложение №3 к настоящему договору), в соответствие требованиям действующих нормативных правовых актов.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 2 из 34

3.2.5. Принимать меры по поддержанию надлежащего состояния помещения и оборудования, переданных по договору аренды объекта недвижимости (Приложение №3 к настоящему договору), за счет своих средств в размерах и на условиях, предусмотренных данным договором.

3.2.6. К работе по оказанию Услуг допускать лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки.

3.2.7. Обеспечить:

- снабжение пищеблока достаточным количеством производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- строгое соблюдение установленных правил приемки поступающих пищевых продуктов, требований к их кулинарной обработке, условиям их транспортирования, хранения и реализации, а также к санитарному состоянию помещений и оборудования, мытью посуды;
- использование продуктов, необходимых для приготовления блюд по меню, соответствующих требованиям, указанным в Приложении №1 к Техническому заданию настоящего договора, за исключением поступающих из тех стран, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения Российской Федерации;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, в т.ч. пищевых продуктов, готовых блюд;
- своевременное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- назначение приказом ответственных лиц за безопасную эксплуатацию технологического и иного оборудования, обеспечение правил пожарной безопасности, электробезопасности;
- проведение всех видов инструктажа по охране труда, допуск к самостоятельной работе персонала Исполнителя согласно действующим нормативам и требованиям;
- соблюдение персоналом Исполнителя общих требований охраны труда, пожарной безопасности, трудовой и производственной дисциплины, правил, и положений, действующих на объекте Заказчика и ответственность за допущенные нарушения;
- наличие у персонала Исполнителя сертифицированных средств индивидуальной защиты и спецодежды;
- наличие меню (прейскуранта) продукции ежедневно в местах ее реализации;
- содержание, охрану, эксплуатацию, текущий (капитальный) ремонт по согласованию с Заказчиком и сохранность предоставляемых Заказчиком помещений, оборудования с соблюдением санитарных, технических и норм пожарной безопасности, в т.ч. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, его ремонт и техническое обслуживание;
- накрытие (сервировку) столов в обеденном зале, раздачу пищи собственными силами за счет собственных средств;
- уборку и мытье использованной посуды с использованием химических средств, соответствующих требованиям, указанным в Приложении №2 к Техническому заданию настоящего договора;
- уборку и мытье используемых помещений и оборудования с использованием химических средств, соответствующих требованиям, указанным в Приложении №2 к Техническому заданию настоящего договора.

3.2.8. Организовать вывоз и утилизацию отходов, возникающих в процессе производства, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил своими силами и за свой счет.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 3 из 34

3.2.9. Обеспечить оказание Услуг обучающимся Заказчика, не относящимся к льготным категориям обучающихся, указанным в спецификации (Приложение № 1 к настоящему договору), за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2.10. Создавать безопасные условия предоставления Услуг учащимся в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими их жизнь и здоровье, осуществлять постоянный контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

3.2.11. При оказании Услуг учитывать индивидуальные потребности обучающихся Заказчика, связанные с их состоянием здоровья, определяющие особые условия получения ими Услуг, проявлять уважение к личности обучающихся, обеспечить условия укрепления нравственного, физического и психологического здоровья, эмоционального благополучия.

3.2.12. Возместить причиненный по вине Исполнителя ущерб имуществу Заказчика, указанному в п.3.1.1. договора.

3.2.13. Своевременно и в полном размере оплатить неустойку в случаях, предусмотренных договором (в том числе договором аренды объектов недвижимости (Приложение № 3 к настоящему договору)).

3.2.14. Беспрепятственно обеспечивать доступ представителям Заказчика в помещение указанное в п.1.1 настоящего договора в целях осуществления контроля за его целевым использованием, соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил, правил противопожарной безопасности и антитерростической защищённости.

3.2.15. В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавнрусной инфекции (COVID-19) Исполнитель обязуется обеспечить мылом с дозатором и кожными антисептиками с дозирующим механизмом для обработки рук в местах общественного питания (помещения школьной столовой);

3.2.15. В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) Исполнитель обязутся обеспечить питьевой режим с использованием бутилированной воды (кулеров, помп), своевременную дезинфекцию и обработку водораздатчиков и обеспечить использование одноразовых стаканов

3.3. Заказчик имеет право:

3.3.1. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг, не вмешиваясь в его деятельность.

3.3.2. Получать от Исполнителя информацию по вопросам организации и обеспечения надлежащего исполнения Услуг.

3.3.3. Контролировать целевое использование помещения, указанное в п.1.1 настоящего договора, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, правил противопожарной безопасности и антитерростической защищённости.

4. Цена договора и порядок расчетов

4.1. Общая стоимость Услуг на протяжении всего срока действия договора составляет ***9 985 990,08 (Девять миллионов девятьсот восемьдесят пять тысяч девятьсот девяносто рублей 08 копеек),*** из расчета стоимости питания одного учащегося в соответствии со спецификацией (Приложение №1 к настоящему договору), являющейся неотъемлемой частью настоящего договора. (указывается цена договора и сумма НДС (если Исполнитель находится на общей системе налогообложения)/ либо указывается цена договора и «НДС не предусмотрен»).

Стоимость Услуг формируется с учетом расходов на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, и других обязательных платежей.

4.2. Цена договора может быть снижена по соглашению сторон без изменения общего объёма Услуг и иных условий исполнения договора, а также изменена в случае изменения по предложению Заказчика предусмотренного договором объема Услуг не более чем на десять процентов.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 4 из 34

4.3. Оплата услуг осуществляется Заказчиком путем перечисления денег на расчетный счет Исполнителя в течение 30 банковских дней со дня подписания актов сдачи-приемки оказанных услуг, на основании счетов-фактур (если применимо).

4.4 Оплата производится за счет средств бюджета СГО, выделенных на субсидии на иные цели, в рамках выполнения программы «Развитие образования» по мероприятию «Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях», КБК 906 0702811045400 622 102, на сумму 6 182 926,98 (Шесть миллионов сто восемьдесят две тысячи девятьсот двадцать шесть) рублей 98 копеек.

- За счет субсидий на иные цели: по мероприятию «Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях» По коду КБ КБК 906 0702 08120L3040 244 22-53040-00000-00000, на сумму 3 803 063,10 (Три миллиона восемьсот три тысячи шестьдесят три) рубля 10 копеек

4.5. Ежемесячно Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за оказанные Услуги.

5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 3-х рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки услуг за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных услуг.

5.2. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты представления Исполнителем при отсутствии замечаний подписывает акт сдачи-приемки услуг, при наличии замечаний в письменном виде уведомляет Исполнителя о недостатках и сроках их устранения.

5.3. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

5.4. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям договора Заказчик извещает об этом Исполнителя.

5.5. Срок, в течение которого Исполнитель принимает претензии на обнаруженные дефекты после подписания акта сдачи-приемки услуг, составляет 6 месяцев.

6. Ответственность сторон

6.1. При неисполнении (ненадлежащем исполнении) обязательств по Договору, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик вправе потребовать уплату неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

6.3. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательства или устранения нарушений.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по договору в случае действия обстоятельств непреодолимой силы, а также иных обстоятельств, которые независимы от воли сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения договора и предотвращены разумными средствами при их наступлении.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 5 из 34

7.2. Сторона, подвергшаяся действию таких обстоятельств, обязана незамедлительно в письменном виде уведомить другую сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия соответствующих обстоятельств. Если эта сторона не сообщит о наступлении соответствующего обстоятельства, она лишается права ссылаться на него, разве что само такое обстоятельство препятствовало отправлению такого сообщения.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на стороне договора, не выполнившей свои обязательства по договору.

8. Обеспечение исполнения договора

8.1. Исполнитель обязуется до заключения настоящего договора предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора в размере 5 % от начальной (максимальной) цены договора в сумме 499 299,50 (Четыреста девяносто девять тысяч двести девяносто девять) рублей 50 копеек в виде

- внесения денежных средств на счет Заказчика:

Реквизиты для перечисления денежных средств:

Получатель: МАОУ СОШ № 13

Реквизиты:

Финансовое управление (МАОУ СОШ № 13, 33906001810)

р/с (казначейский счет) 03234643657560006200

единый казначейский счет (ЕКС) 40102810645370000054,

БИК 016577551

в Уральское ГУ Банка России// УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург

л/с 33906001810

КБК 000 0000 00000000000 510

Назначение платежа: «Обеспечение исполнения договора на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся МАОУ СОШ № 13»

- предоставления банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям гражданского кодекса.

8.2. Обеспечение исполнения договора должно полностью покрывать срок действия обеспеченного им обязательства и предусматривать возможность предъявления Заказчиком требования о выплате денежной суммы (удержания денежных средств) в течение срока действия договора.

8.3. Заказчик возвращает Исполнителю указанные денежные средства в срок не позднее 10 рабочих дней с момента исполнения сторонами обязательств по договору.

8.4. В ходе исполнения договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения договора, уменьшенное на размер выполнения обязательств, предусмотренных договором, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения договора.

8.5. Обеспечение исполнения договора распространяется, в том числе, на обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии) в случае неисполнения обязательств по договору, уплате неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных договором, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по договору.

9. Расторжение договора

9.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Расторжение договора по соглашению сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из сторон или обеих сторон дальнейшее исполнение обязательств по договору невозможно, либо возникает нецелесообразность исполнения договора.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 6 из 34

9.3. В случае расторжения договора по соглашению сторон Заказчик оплачивает Услуги, оказанные Исполнителем до даты расторжения Договора.

9.4.Требование о расторжении договора может быть заявлено стороной в суд после получения отказа другой стороны на предложение расторгнуть договор либо не получения ответа в течение 10 дней с даты направления предложения о расторжении договора.

9.5. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг по договору с привлечением экспертов, экспертных организаций.

9.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения договора может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий договора, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

9.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия решения, направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в разделе 11 договора, 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 получением Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в разделе 11 настоящего договора.

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

9.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы, предусмотренной п.9.5. настоящего договора. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

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

9.11. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством. Такое решение в течение одного рабочего дня, следующего за датой его принятия, направляется Заказчику по почте, заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в разделе 11 договора, а также телеграммой, либо посредством факисимильной 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 Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 7 из 34

надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.12. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

9.14 При расторжении договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

9.15. При нецелевом использовании помещения, указанного в п. 1.1, настоящего договора Заказчик вправе расторгнуть договор в одностороннем порядке.

10. Заключительные положения

10.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

10.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.3. Споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в ходе заключения или исполнения договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства Российской Федерации.

При не достижении согласия стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Свердловской области. Соблюдение претензионного порядка урегулирования спора обязательно для обеих сторон. Срок ответа на претензию 10 (десять) дней.

10.4.Изменения и дополнения к договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме. Под письменной формой стороны для целей договора понимают, как составление единого документа, так и обмен письмами, телеграммами, сообщениями с использованием средств факсимильной и электронной связи, позволяющими идентифицировать отправителя и дату отправления.

10.5. При изменении наименования, адреса, банковских реквизитов или реорганизации стороны информируют друг друга в письменном виде в 10 (десятидневный) срок.

10.6. Договор и приложения к нему составлены в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

- Приложение №1 – Спецификация;
- Приложение №2 – Техническое задание;
- Приложение №3 – Договор аренды объекта недвижимости, входящего в состав муниципальной собственности Серовского городского округа;
- Приложение № 4 – Технологическая карта кулинарного изделия

11. АНТИКОРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

11.1 При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 8 из 34

косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2 При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3 В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошли или не произойдут. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: +7(34385) 7-95-26.

Каналы уведомления Подрядчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: _____.

11.4 В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.5 В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего договора действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

11. Адреса, реквизиты и подписи сторон

ЗАКАЗЧИК:
МАОУ СОШ № 13
Место нахождения и почтовый адрес:
624983, Свердловская обл., г.Серов,
ул. Попова, д.19
тел./факс 8(34385)7-95-26
e-mail: 13shcola@rambler.ru
ИНН/КПП 6632005475/668001001
Финансовое управление (МАОУ СОШ №13, л/с 31906001810)
Банковские реквизиты:
Р/сч 03234643657560006200
Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург
к/сч 40102810645370000054
БИК 016577551

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
ИП Розенбах Е.О..
Место нахождения и почтовый адрес:
622042, Свердловская обл., г. Нижний Тагил, ул. Победа, д.51, кв. 172
тел: 8(3435)92-63-33
e-mail: tsedyshev@mail.ru
ИНН 662336504988
ОГРНИП 309662318200040
ОКПО 0165272493
Банковские реквизиты:
р/сч 40802810116220046583
Уральский Банк ПАО Сбербанк г. Екатеринбург
к/сч 30101810500000000674
БИК 046577674

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 9 из 34

ЗАКАЗЧИК: ***Директор МАОУ СОШ №13***	**ИСПОЛНИТЕЛЬ:** ***ИП Розенбах Е.О.***
_____ ***/ А.В. Ольштейн /*** М.П.	_____ ***/ Е.О. Розенбах /*** М.П

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 10 из 34

Приложение № 1
к договору на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием обучающихся
от «__» _____ 20____ № _____

СПЕЦИФИКАЦИЯ на 2023 – 2024 учебный год.

Заказчик	бесплатное питание обучающихся 1 классов				бесплатное питание обучающихся 2 - 4 классов (без детей с ОВЗ)				бесплатное питание детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов 1-4 классов				бесплатное питание детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов 5-11 классов				бесплатное питание детей из числа детей-сирот , детей оставшихся без попечения родителей, детей из малообеспеченных семей, многодетных семей 5 - 11 классов				Всего сумма на питание из областного бюджета
	кол-во детей	ст-ть детодня	дни функционирования	сумма питания	кол-во детей	ст-ть детодня	дни функционирования	сумма питания	кол-во детей	ст-ть детодня	дни функционирования	сумма питания	кол-во детей	ст-ть детодня	дни функционирования	сумма питания	кол-во детей	ст-ть детодня	дни функционирования	сумма питания	
МАОУ СОШ № 13 2023 год	**82**	**108,68**	**58**	**516 882,08**	**255**	**108,68**	**58**	**1607377,20**	**18**	**265,68**	**58**	**277369,92**	**26**	**315,85**	**58**	**476256,56**	**137**	**129,20**	**58**	**1026623,20**	**3 904 508,96**
ФБ	82	72,46	58	344 619,76	255	72,46	58	1 071 683,4	18	72,46	58	75648,24	X	X	X	X	X	X	X	X	1 491 951,40
ОБ	82	36,22	58	172 262,32	255	36,22	58	535 693,80	18	193,22	58	201721,68	26	315,82	58	476256,56	137	129,20	58	1026623,20	2 412 557,56
МАОУ СОШ № 13 2024 год	**82**	**108,68**	**86**	**766 411,36**	**255**	**108,68**	**91**	**2521919,40**	**18**	**265,68**	**91**	**435183,84**	**26**	**315,82**	**91**	**747230,12**	**137**	**129,20**	**91**	**1610736,40**	**6 081 481,12**
ФБ	82	72,46	86	510 987,92	255	72,46	91	1681434,30	18	72,46	91	118689,48	X	X	X	X	X	X	X	X	2 311 111,70
ОБ	82	36,22	86	255 423,44	255	36,22	91	840485,10	18	193,22	91	316494,36	26	315,82	91	747230,12	137	129,20	91	1610736,40	3 770 369,42
ИТОГО:	**X**	**X**	**X**	**1283293,44**	**X**	**X**	**X**	**4129296,60**	**X**	**X**	**X**	**712553,76**	**X**	**X**	**X**	**1223486,68**	**X**	**X**	**X**	**2637359,60**	**9 985 990,08**

ЗАКАЗЧИК:
Директор МАОУ СОШ №13
_____ / А.В. Ольштейн /
М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
ИП Розенбах Е.О.
_____ / Е.О. Розенбах /
М.П

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 11 из 34

Приложение № 2
к договору на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием
обучающихся от «___» _____ 2023 №
_____

Техническое задание

1. Услуги по организации питания представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции (горячих блюд) с использованием самостоятельно закупленных и доставленных продуктов питания и сырья. Питание должно быть разнообразным по дням недели в соответствии с примерным цикличным двухнедельным (10-14-дневным) меню, согласованным и утвержденным с Заказчиком. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд, кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

2. Услуги оказываются по адресу:
624983, Свердловская область, г. Серов, ул. Попова, д.19
624983, Свердловская область, г. Серов, ул. Строителей, д.17

3. Объем оказываемых услуг - количество обучающихся, для которых необходима организация и обеспечение горячего питания за счет средств субсидий, выделенных из областного бюджета:

Наименование Заказчика	**Количество учебных дней для организации питания обучающихся**	**Количество обучающихся, получающие начальное общее образование (1 класс) (чел.)**	**Количество обучающихся, получающие начальное общее образование (2-4 классы) (чел.)**	**Количество обучающихся 5-11 классов, нуждающиеся в социальной поддержке (чел.)**	**Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды 1-4 классов (чел.)**	**Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды 5-11 классов (чел.)**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Заказчик: МАОУ СОШ № 13	1 кл. – 144 2-4 кл. – 149 5-11 кл. – 149	82	255	137	18	26

Количество обучающихся зависит от фактического посещения обучающимися МАОУ СОШ № 13, кроме обучающихся, указанных в столбце №6-7 вышеуказанной таблице. Данным обучающимся при непосещении образовательной организации Исполнитель обязан осуществлять выдачу сухого пайка в соответствии с требованиями настоящего Технического задания, кроме обучающихся 1-4 классов.

4. Исполнитель обеспечивает ежедневный прием пищи горячими блюдами по установленному Заказчиком режиму питания:

Категория обучающихся	**График питания**	**Разовость питания**
Обучающиеся 1-4 классов	Понедельник-пятница. Выходной: суббота, воскресенье	Одноразовое (завтрак или обед)
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в том числе дети-инвалидов 1-4 классов	Понедельник-пятница. Выходной: суббота, воскресенье	Двухразовое
Обучающиеся 5-11 классы	Понедельник-пятница. Выходной: суббота, воскресенье	Одноразовое (завтрак или обед)
Обучающиеся с ограниченными	Понедельник-пятница. Выходной: суббота, воскресенье	Двухразовое

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 12 из 34

возможностями здоровья в том числе дети-инвалидов 5-11 классов		

5. Условия оказания услуги:

5.1. Пищеблок Заказчика соответствует санитарным требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания.

5.2. Заказчик предоставляет производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды, являющимся Приложением № 3 к договору на оказание услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся, в соответствии с перечнем, предусмотренным Приложением № 1 к договору аренды объекта недвижимости, а также помещение для приема пищи, оснащенное необходимой мебелью (обеденный зал).

5.3. Исполнитель обеспечивает:

1) наличие примерного двухнедельного (10-14 дневного) цикличного меню, составленного в соответствии с требованиями Приложением 2 к МР 2.4.0179-20 а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, разработанных Исполнителем и ежедневного меню с указанием выхода и цены блюд (за подписью зав. производством, бухгалтера) и в соответствии с Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель обязан согласовать Примерное двухнедельное (10-14 дневного) меню с руководителем образовательной организации – Заказчиком и Территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в срок не позднее дня начала оказания услуг в соответствии с договором.

2) производство продукции общественного питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;

3) своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми пищевыми продуктами и полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню и с учетом количества питающихся, производственным инвентарем, посудой, моющими, дезинфекционными средствами и другими предметами материально-технического оснащения, обеспечивает соблюдение установленных правил приемки поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов, готовой продукции, требований к их кулинарной обработке, а также условий хранения и реализации, организует производственный контроль, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Продукты, необходимые для приготовления блюд по меню, могут происходить из всех стран, за исключением тех, на которые наложены официальные экономические санкции и санитарные ограничения в Российской Федерации.

4) соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для приготовления пищи, требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность, в том числе при перевозке пищевых продуктов автотранспортом - акт санитарной обработки автомобиля и справка о проведенной дезинфекции кузова автотранспорта.

Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов;

5) качественный и полноценный набор продуктов питания;

6) выполнение двухнедельного (10-14 дневного) меню, указанного в подпункте 1 пункта 5.3. Технического задания;

7) соответствие приготовляемых блюд установленным параметрам по качеству, стоимости, весу, калорийности, составу, Технологическим картам кулинарного изделия (блюда), ГОСТу (Приложение № 4 к договору Аренды объекта недвижимости, входящего в состав муниципальной собственности Серовского городского округа);

8) разнообразный ассортимент блюд (не менее 2-3 разновидностей блюд в день);

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 13 из 34

9) организацию контроля качества и безопасности питания обучающихся; разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах системы ХАССП (наличие программы ХАССП и ее применение) в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

10) строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих на пищеблок Заказчика;

11) выполнение санитарных правил по условиям и срокам хранения и реализации скоропортящихся продуктов, готовой продукции;

12) входной контроль поступающих продуктов;

13) операционный контроль процесса технологической и кулинарной обработки продуктов;

14) контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых;

15) качественное и высококультурное обслуживание;

16) сохранность предоставленных по договору аренды помещений, оборудования, мебели, иных товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой, содержание в чистоте помещений пищеблоков, оборудования: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-техническое и холодильное оборудование, размещенного в помещениях пищеблока, а также соблюдение санитарных требований и правил по проведению текущих и генеральных уборок;

17) вывоз порожней тары, сбор и вывоз бытовых и пищевых отходов после каждого приема пищи, их утилизацию своими силами и за счет собственных средств;

18) проведение за счет собственных средств дезинфекции, дератизации, дезинсекции помещений пищеблоков в соответствии с нормативными документами;

19) постоянный производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию;

20) обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

21) наличие немеханизированного оборудования (кухонного, столового инвентаря и посуды и др.); спецодежды и спецобуви для сотрудников; содержание и ремонт технологического оборудования осуществляется собственными силами за свой счет; содержание и ремонт контрольно-измерительных приборов, которые должны периодически проверяться специалистами со стороны Исполнителя, за счет собственных средств; косметический ремонт помещений (по согласованию);

22) осуществление эксплуатации торгово-холодильного оборудования, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком;

23) своевременную сервировку (накрытие столов) в обеденном зале, раздачу пищи, уборку и мытье посуды, а также используемых оборудования и помещений за счет собственных сил и средств.

5.4. Исполнитель обеспечивает содержание и текущий ремонт по согласованию с Заказчиком предоставленных производственных и складских помещений, оборудования, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5.5. При оказании услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся (далее – Услуги) Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ОСТ 28-1-5 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»,

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 14 из 34

утвержденные Комитетом РФ по торговле 01.03.1995г.; ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»), прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки, с обязательным представлением Заказчику подтверждающих документов.

Исполнитель обязан обеспечить столовую Заказчика необходимым количеством квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

5.6. Исполнитель своевременно организует обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников столовой, проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания, согласно действующего законодательства.

5.7. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться специальным, чистым транспортом в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч. (включая время их транспортировки).

Исполнитель обязан обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в образовательную организацию своими силами.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

На транспортные средства для доставки продуктов в столовую должны быть оформлены санитарные паспорта (Приказ Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»).

Исполнитель обязан обеспечить строгого соблюдения правил при транспортировке, приемке пищевых продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

5.8. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню.

5.9. Исполнитель согласовывает с Заказчиком организацию и рацион питания обучающихся.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовать по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой (обеденном зале) должны быть закреплены определенные обеденные столы.

5.10. Исполнитель несет ответственность и осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, качеством и безопасностью питания обучающихся.

5.11. Доведение в наглядной и доступной форме до сведения обучающихся и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 15 из 34

блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, сведения о ценах.

5.12. Исполнитель обязан обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет средств Исполнителя.

5.13. Исполнитель обязан обеспечить в полном объеме:

1) весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймением, в соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании», ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;

- кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодежой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами.

5.14. Исполнитель обязан обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производить обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.

5.15. Исполнитель обязан обеспечить наличие в столовой образовательной организации следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, меню-раскладку, 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 сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

5.16. Исполнитель обязан обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в производственных, складских и иных помещениях столовой образовательной организации.

6. Сроки оказания услуги: В соответствии с договором.

7. Требования к качественным характеристикам оказываемой услуги:

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного сани-тарного врача РФ от 27.10.2020 № 32);

- Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ или ТУ;

- с учетом Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утв. приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178,

- на основании постановления Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 16 из 34

образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования».

7.2. Исполнитель обязан своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся.

Качество продуктов питания, используемых при оказании услуги, должно соответствовать Федеральному закону от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, изготовляемые пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности» должны соответствовать установленным санитарным правилам:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС), ГОСТ или ТУ.

Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации и обеспечению горячим питанием указаны в Приложении №1 к настоящему Техническому заданию. Качественные характеристики иных продуктов, используемых при оказании услуги питания, должны соответствовать требованиям настоящего пункта Технического задания.

7.2.1 Исполнитель обязан своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, разработанным меню, с учетом количества питающихся и особенностей пищеблоков МАОУ СОШ № 13, в которых отсутствуют цеха по первичной и вторичной обработке овощей. Исполнитель обязан осуществлять снабжение столовой овощами свежими очищенными в вакуумной упаковке.

7.3. Требования к примерному меню.

В примерном меню, с учетом возраста обучающихся, должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Набор продуктов питания, используемых для организации горячего питания, должен соответствовать рекомендуемым среднесуточным наборам пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений, указанных в таблице1 Методических рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в общеобразовательных организациях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10-15%

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 17 из 34

Итого	60-75%

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять:

1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10 – 15 %, 30 – 32% и 55 – 60 %, соответственно.

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

7.4. Требования к персоналу столовой Заказчиков:

№ п/п	Должность (специальность)	Требования к персоналу	Минимальное количество работников в данной должности
1	Заведующий производством	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее профессиональное со стажем работы в отрасли не менее 3-х лет, высшее.	2
2	Повар	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее профессиональное (3 -5 разряд квалификации по специальности повар) без требований к стажу	4
3	Кухонный работник, мойщик посуды, уборщик, кассир	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование среднее без требований к стажу	4

7.5. Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке:

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 18 из 34

Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки должны иметь сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения (регистрационное удостоверение Минздравсоцразвития России на дезинфекционное средство, в котором указана область применения средства; - сертификат соответствия; - инструкцию по применению дезсредства, утвержденную в соответствующем порядке).

Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке, указаны в Приложении №2 к настоящему Техническому заданию. Качественные характеристики иных товаров, используемых при уборке должны соответствовать требованиям настоящего пункта технического задания.

8. Требования к предоставлению гарантий качества оказываемой услуги:

- к объему предоставления гарантий качества:

100% на всю услугу, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН для данного вида услуги;

- к сроку предоставления гарантий качества:

Срок, в течение которого Исполнитель принимает претензии на обнаруженные дефекты после подписания акта сдачи-приемки услуг, составляет 6 месяцев.

Требования к качественным характеристикам части продуктов, используемых при оказании услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся

№ п/п	**Наименование пищевой продукции**	**Характеристики пищевой продукции** (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 19 из 34

24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке(белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 20 из 34

68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль,	ГОСТ 32366-2013
	горбуша, кета, нерка, семга, форель)	
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 21 из 34

101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке Требования к качественным характеристикам части товаров, используемых при уборке

№ п/п	Наименование товара	Требования к качественным характеристикам
1	Моющее средство для пола нейтральное	Предназначено для ежедневного ухода за моющимися поверхностями. Подходит для синтетических и виниловых покрытий, поверхностей из линолеума, дерева, паркета, ламината, бетона, облицовочной плитки, стекла, гранита и мрамора. Обладает умеренным пенообразованием и имеет возможность применяться не только для ручной мойки, но и в поломоечных машинах, моющих пылесосах. Не требует смывания, не оставляет разводов, не разрушает защитный слой поверхности. Не раздражает кожу рук.
2	Полироль с эффектом очистки	Предназначен для очистки, полировки и защиты металлических поверхностей. Основное предназначение: очистка и удаление загрязнений, ржавчины, следов коррозии, окислов. Полирует и создает защитный слой на поверхности металла, благодаря чему происходит дальнейшая защита металла от коррозии. Безопасен и пригоден для использования в зонах приготовления пищи **.**
3	Средство моющее универсальное	Моющее средство предназначено для удаления жировых и масляных загрязнений, характерных для пищевой промышленности, а также остатков нефтепродуктов различными способами: ручная мойка, мойка с применением пеногенератора. Применяется для мытья поверхностей (нержавеющей стали, деревянных и окрашенных поверхностей, стекла, пластика, керамики, мрамора, гранита), всех видов посуды, тары, емкостей, стен, полов, наружного мытья технологического и кухонного оборудования. Обладает хорошим пенообразованием и моющими свойствами. Не повреждает поверхность обрабатываемых изделий. Эффективно в воде любой жесткости. Средство не горюче, пожаробезопасно, стабильно в воде и на воздухе, биоразлагаемо.
4	Гель для очищения сантехники и кафеля	Предназначен для очищения сантехники, хромированных поверхностей, нержавеющей стали, кафеля, раковин, ванны, душевых кабин и унитаза. Очищает стойкие и застарелые загрязнения, известковые отложения, мыльный налет, ржавчину, следы от капель воды и въевшуюся грязь. Не оставляет царапин и разводов. Обладает антибактериальным действием.
5	Концентрированное средство для удаления жиромаслянных загрязнений	Средство предназначено для удаления жира, белковых, масляных загрязнений при ручной мойке. Средство применяется для мойки полов и стен в столовых помещениях. Средство удаляет все пищевые загрязнения, образует обильную пену. Средство биоразлагаемо. Не обладает аллергическим и кожно-раздражающим действием
6	Дезинфицирующее средство широкого спектра действия	Представляет собой быстродействующий безопасный очиститель широкого спектра применения. Обладает очищающим, обеззараживающим, противогрибковым и противовирусным действием. Дезодорирует, дезинфицирует, уничтожает грибки и вирусы, удаляет плесень, санирует, и препятствует распространению вирусных и бактериальных заболеваний (грипп, ОРЗ, и других). Безопасен для поверхностей. Без содержания агрессивных химикатов. Эффективен в воде любой жесткости.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 22 из 34

Приложение № 3
к договору на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием
обучающихся
от
«___» _____ 2023г. № _____

ДОГОВОР № 1А
Аренды объекта недвижимости,
входящего в состав муниципальной собственности Серовского городского округа

г. Серов "____" _____ 2023г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 13, именуемое далее «Арендодатель», в лице директора Ольштейна Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Розенбах Евгения Олеговна, именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Розенбах Евгении Олеговны, действующего на основании Свидетельства 66 № 007942120 от 01.07.2009 г., с другой стороны, заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

1.1. В целях исполнения договора от _____ № _____ на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся (далее – договор от «_____ № _____), Арендодатель передал, а Арендатор принял во временное пользование имущество и помещения пищеблока школьной столовой (далее по тексту – Имущество) согласно Приложения № 1, являющимся неотъемлемой частью Договора.

1.2. Часть имущества, указанного в пункте 1.1. настоящего Договора входит в состав муниципальной собственности Серовского городского округа, а именно: нежилое помещение. Площадь общая: 301,48 м². Этаж: 1,2_, расположенное по адресу: г.Серов, ул.Попова, д.19; нежилое помещение. Площадь общая: 95,08 м². Этаж: 1, расположенное по адресу: г. Серов, ул. Строителей, д.17.

1.3. Сдача Имущества в аренду не влечёт передачу права собственности на него.

1.4. На момент заключения Договора Арендодатель подтверждает, что Имущество находится в муниципальной собственности, не обременено правами третьих лиц, никому не продано, не заложено, в споре и под запрещением (арестом) не состоит и принадлежит Арендодателю на праве оперативного управления, Арендодателем получено согласие

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 23 из 34

собственника на сдачу в аренду недвижимого имущества, указанного в п. 1.2. Договора. Заверенная копия документа, подтверждающего согласие на сдачу в аренду, передается Арендодателем Арендатору одновременно с экземпляром Договора.

1.5. Стоимость неотделимых (отделимых) улучшений Имущества, произведенных Арендатором, возмещению не подлежит.

2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА СТОРОН

2.1. Арендодатель обязан:

2.1.1. Предоставить Арендатору Имущество в состоянии, соответствующем его назначению и условиям Договора.

2.2. Арендодатель вправе:

2.2.1. В одностороннем порядке изменять величину арендной платы в соответствии с нормативно-правовыми актами, устанавливающими размер арендной платы.

2.2.2. В случае изменения размера арендной платы, заблаговременно уведомить об этом Арендатора в письменной форме.

2.3. Арендатор обязан:

2.3.1. Использовать Имущество исключительно по прямому назначению, указанному в настоящем Договоре.

2.3.2. Содержать Имущество в полной исправности и надлежащем санитарном состоянии, производить его текущий ремонт по согласованию всех видов работ, а также неотделимых (отделимых) улучшений Имущества с Арендодателем.

2.3.3. Для обеспечения непрерывного процесса при выходе из строя оборудования или кухонного инвентаря производить незамедлительную замену и дополнительное оснащение взамен неисправного.

2.3.4. Осуществлять профилактическое обслуживание и ремонт оборудования, предоставленного Арендодателем, включая его замену в случае поломки или необходимости на новое, с составлением соответствующего акта, подписываемого сторонами.

2.3.5. Содержать арендуемое Имущество в порядке, предусмотренном санитарно-техническими и противопожарными правилами.

2.3.6. Принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность имущества, его экологическое и санитарное состояние.

2.3.7. Незамедлительно (не позднее 24 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) извещать устно или с помощью средств факсимильной связи ответственную за обслуживание Имущества организацию и Арендодателя о всяком повреждении, аварии, ином событии, нанесшем (или грозящим нанести) Имуществу ущерб, своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Имущества.

2.3.8. Если Имущество в результате действий Арендатора или не принятия им необходимых и своевременных мер приведет к аварийному состоянию, то Арендатор обязан восстановить его своими силами, за счет своих средств или возместить в полном объеме ущерб, нанесенный Арендодателю.

2.3.9. Не производить перепланировок, переоборудования, капитального ремонта и других неотделимых улучшений Имущества без письменного согласия с Арендодателем.

2.3.10. Обеспечивать сохранность и эксплуатацию в соответствии с установленными техническими требованиями инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, расположенных на арендуемых площадях Имущества.

2.3.11. Соблюдать технические, санитарные, пожарные, экологические, градостроительные и иные специальные нормы, и правила при использовании Имущества.

2.3.12. При прекращении настоящего Договора или досрочном его расторжении на условиях, определяемых действующим законодательством и настоящим Договором, безвозмездно вернуть Арендодателю в течение 5 рабочих дней по акту приема-передачи переданное в аренду Имущество в надлежащем санитарном и исправном состоянии, не

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 24 из 34

худшем, чем зафиксировано в акте приема-передачи при заключении настоящего Договора с учетом нормального износа.

Если Арендатор не возвратил арендованный объект либо возвратил его несвоевременно, Арендодатель вправе потребовать внесения арендной платы за время просрочки. В случае, когда указанная сумма не покрывает причиненных убытков, он может потребовать их возмещения.

2.3.13. Беспрепятственно обеспечивать доступ представителям Заказчика в помещение указанное в п.1.2 настоящего договора аренды в целях осуществления контроля за его целевым использованием, соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил, правил противопожарной безопасности и антитерростической защищённости.

2.3.14. Не передавать Имущество во владение и пользование третьим лицам, как в целом, так и частично по договорам о совместной деятельности или по другим каким-либо основаниям без согласия Арендодателя.

2.3.15. Своевременно и полностью оплачивать арендную плату, в том числе налоговые платежи, связанные с перечислением арендных платежей, в порядке, указанном в разделе 3 настоящего договора.

2.3.16. Оплачивать арендную плату с момента передачи ему Имущества до момента окончания срока действия настоящего договора.

2.3.17. В случае необходимости, при возникновении вопроса об оплате, представлять Арендодателю копии платежных поручений с отметкой банка об исполнении обязательства.

2.3.18. Письменно сообщать Арендодателю не позднее, чем за один месяц о предстоящем освобождении Имущества при расторжении или отказе от Договора.

2.3.19 Заключить договор энергоснабжения, для оплаты потребляемой электрической энергии (мощность)на основании полученных актов о количестве и стоимости принятой электрической энергии (мощности)

3. ПЛАТЕЖИ И РАСЧЕТЫ ПО АРЕНДНОЙ ПЛАТЕ

3.1. Сумма арендной платы за 8 месяцев без НДС составляет 1 104 329,03 (Один миллион сто восемь тысяч восемьсот) рублей 00 копеек

Расчет арендной платы:

Размер арендной платы без НДС за месяц – 138 600,00 рублей.

Размер арендной платы за период без НДС составит:

Октябрь 2023 г: 138600,00(размер арендной платы за месяц) /31 день*30 дней(срок оказания услуги) = 134 129,03 рублей

Ноябрь 2023г.- май 2024г.: 138 600,00 рублей (размер арендной платы за месяц) х 7 мес. = 970 200,00 рублей.

МАОУ СОШ №13 освобождено от уплаты НДС на основании гл.21 ст.145 Налогового кодекса РФ.

Расчет арендной платы произведен на основании Отчета №2397/01 «Об определении рыночной стоимости права аренды недвижимого муниципального имущества, расположенного по адресу: Российская Федерация, Свердловская область, г. Серов, ул. Строителей, д.17»; Отчета № 2397/02 «Об определении рыночной стоимости права аренды недвижимого муниципального имущества, расположенного по адресу: Российская Федерация, Свердловская область, г. Серов, ул. Попова, д.19», составленному группой компаний РосОценка ООО «ПРАЙМ КОНСАЛТИНГ» по состоянию на «12» июля 2023 года.

3.2. Арендатор обязан перечислять арендную плату Арендодателю в срок до 10 числа текущего месяца на соответствующий счет Арендодателя:

ИНН 6632015475 / КПП 668001001

Банковские реквизиты:

Уральское ГУ Банка России // УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург

БИК 016577551

Казначейский счет 03234643657560006200

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 25 из 34

Корреспондирующий счет 40102810645370000054

Л/сч 33906001810

КБК 00000000000000000120

Назначение платежа: «Арендная плата за пользование помещениями столовой МАОУ СОШ №13 по договору аренды №____ от «___»_____ 20__г. за период _____»

3.3. Датой уплаты арендной платы считается дата зачисления денежных средств на счет Арендодателя.

3.4. В случае допущения ошибок (в том числе и технических) при указании реквизитов, необходимых для перечисления арендной платы, по вине Арендатора датой уплаты арендной платы считается дата принятия уведомления Управлением Федерального Казначейства по Свердловской области и зачисления указанных сумм на соответствующий счет Арендодателя.

3.5. Расчет арендной платы за Имущество Арендодатель производит на основании Порядка управления и распоряжения имуществом, находящимся в муниципальной собственности Серовского городского округа, утвержденного решением Думы Серовского городского округа от 26.04.2013г. №123.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В случае прекращения настоящего Договора по истечению срока действия либо в связи с его досрочным расторжением по соглашению сторон либо в одностороннем порядке или по решению суда, Арендатор обязан вернуть Арендодателю имущество в том состоянии, в котором он его получил, с учетом нормального износа или в состоянии, обусловленном Договором.

4.2. Если Арендатор не возвратил арендованное имущество либо возвратил его несвоевременно, Арендодатель вправе потребовать внесения арендной платы за все время просрочки. В случае, когда указанная плата не покрывает причиненных Арендодателю убытков, он может потребовать их возмещения.

4.3. В случае несвоевременного возврата арендованного имущества Арендатор выплачивает неустойку в размере 0,1 процентов за каждый день просрочки возврата.

4.4. Уплата пени и возмещение убытков не освобождают виновную сторону от исполнения обязательств по Договору.

4.5. Стоимость неотделимых улучшений, произведенных Арендатором без разрешения Арендодателя, возмещению не подлежит.

4.6. В случае не освобождения Арендатором объекта недвижимости в течение месяца после прекращения договора аренды он выплачивает Арендодателю штраф (в двукратном размере месячной арендной платы) и арендную плату за все время просрочки.

4.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующим на момент заключения Договора.

5. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА

5.1. Изменения условий Договора, его расторжение и прекращение допускается по соглашению сторон в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Вносимые изменения и дополнения рассматриваются сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением к настоящему Договору.

5.2. Арендодатель вправе потребовать досрочного расторжения Договора в любом из следующих случаев:

5.2.1. при передаче Имущества Арендатором третьему лицу без согласия Арендатора;

5.2.2. Арендатор существенно ухудшает состояние Имущества, либо использует его не по назначению, либо пользуется Имуществом с существенными нарушениями условий Договора или назначения Имущества, либо с неоднократными нарушениями;

5.2.3. более двух раз подряд по истечении установленного договором срока платежа не вносит арендную плату. Расторжение договора не освобождает Арендатора от

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 26 из 34

необходимости погашения задолженности по арендной плате и уплате пени за просрочку платежа.

5.3. Договор, может быть расторгнут по требованию Арендатора в любом из следующих случаев:

5.3.1. Арендодатель не предоставляет Имущество в пользование Арендатору либо создает препятствия пользованию Имуществом в соответствии с условиями Договора или назначением имущества;

5.3.2. переданное Арендатору Имущество имеет препятствующие пользованию им недостатки, которые не были оговорены Арендодателем при заключении настоящего Договора, не были заранее известны Арендатору и не должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра имущества или проверки его исправности при заключении настоящего Договора;

5.3.3. Имущество в силу обстоятельств, за которые Арендатор не отвечает, окажется в состоянии, не пригодном для использования.

5.4. Реорганизация учреждения – Арендодателя, а также перемена собственника арендованного Имущества являются основанием для изменения или расторжения настоящего Договора.

5.5. Договор прекращается в случае ликвидации юридического лица – Арендодателя.

5.6. В случае досрочного отказа Арендодателя от исполнения настоящего Договора и его расторжения во внесудебном порядке в соответствии с п.5.2. настоящего договора, Арендодатель в письменной форме уведомляет об этом Арендатора путем направления (вручения) заказного письма в уведомлением. Договор считается расторгнутым (прекратившим свое действие) по истечении 10 дней с момента получения Арендатором соответствующего уведомления в адрес Арендатора.

6. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ

6.1. Все вопросы отношений сторон, не урегулированные Договором, регулируются законодательством Российской Федерации, действующим на момент заключения Договора.

6.2. В случае возникновения споров по Договору стороны прилагают все усилия по урегулированию споров в несудебном порядке.

6.3. При отсутствии единогласного мнения споры разрешаются в Арбитражном суде Свердловской области.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор считается заключенным на срок действия договора № _____ от _____ 20___г.

8. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

8.1. В случае реорганизации (изменении типа) или ликвидации юридического лица - Арендодателя права и обязанности Арендодателя по Договору переходят к правопреемнику или к другому лицу, к которому перешло право собственности на Имущество или иное право, на основании которого Имущество было передано в аренду.

В случае реорганизации юридического лица - Арендатора его права и обязанности по Договору переходят к юридическому лицу, являющемуся его правопреемником.

8.2. Арендатор обязан выполнять условия предоставления Имущества: использовать для оказания услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся по адресу: Свердловская область, город Серов, ул. Короленко, д.16.

8.3. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон: Сторона обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой Стороне о данных изменениях, кроме случаев, когда изменение наименования и реорганизация происходят в соответствии с Федеральными законами Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации.

Неисполнение Стороной настоящего пункта лишает её права ссылаться на то, что предусмотренные Договором уведомления или платеж не были произведены надлежащим

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 27 из 34

образом. Признается официальным уведомлением публикация в местной печати соответствующего объявления.

9. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Взаимоотношения сторон, не урегулированные Договором, регламентируются действующим законодательством РФ.

9.2. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах (по одному для каждой стороны).

9.3. Адреса, реквизиты и подписи сторон:

АРЕНДОДАТЕЛЬ:

_____ /А.В. Ольштейн /
подпись *расшифровка*
М.П.

АРЕНДАТОР:

_____ / Е.О. Розенбах /
подпись расшифровка
М.П.

Приложение № 1
к Договору аренды объекта недвижимости
от _____ № _____
договора на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием
обучающихся
от _____ № _____

Перечень движимого имущества
МАОУ СОШ № 13, передаваемого в аренду

№ п/п	Наименование объекта учета	Инвентарный номер	Особо ценное или иное	Количество	Первоначальная стоимость	Сумма амортизации	Остаточная стоимость
1	Шкаф холодильный "БИРЮСА-355НК-5"	000000001380210	иное	1	17 027,50	17 027,50	0,00
2	Картофелечистка МКК-300-01	00001010240000007	ОЦИ	1	56 007,00	56 007,00	0,00
3	Шкаф жарочный ШПЭСМ-3	000010104000003	иное	1	33 640,00	33 640,00	0,00
4	Водонагреватель	000010104000004	иное	1	8 167,02	8 167,02	0,00
5	Плита 4-х комфорочная	000010104000006	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
6	Плита 4-х комфорочная с ЖШ ПЭ-4Шм	000010104000007	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
7	Вентиляционная система	0000101036000405	иное	1	39 490,00	39 490,00	0,00
8	Плита 4-х комфорочная	000010104000009	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
9	Мармит ПЕРВЫХ БЛЮД пмэс-70к	000010104000012	иное	1	27 300,00	27 300,00	0,00
10	Мармит вторых блюд ПМЭС-70К-60	000010104100013	иное	1	36 700,00	36 700,00	0,00
11	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	000010104100014	иное	1	34 900,00	34 900,00	0,00
12	Ванна моечная	0000010104000008	иное	1	6 750,00	6 750,00	0,00
13	Ванна моечная ВММ-580	0000010104000010	иное	1	3 500,00	3 500,00	0,00
14	ванна моечная ВММ-580/2	0000010104000009	иное	1	6 750,00	6 750,00	0,00
15	Ванна 1-секционная	0000101036000493	иное	1	30 000,00	30 000,00	0,00
16	Ванна моечная трехсекционная	68730	иное	1	16 040,90	16 040,90	0,00
17	Мясорубка МИМ-300	0000010104000012	иное	1	13 630,00	13 630,00	0,00
18	Плита 6-комфорочная с ЖШ ПЭ-6Ш	000000001380105	иное	1	22 440,00	22 440,00	0,00

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 28 из 34

19	Холодильный ларь СНЕЖ	000001010400001	иное	1	19 950,00	19 950,00	0,00
20	Шкаф холодильный Рапсодия	00001010400005	иное	1	34 054,00	34 054,00	0,00
21	холодильник ШХ-0,4М	0000010104000006	иное	1	23 310,00	23 310,00	0,00
22	кипятильник Фонтан АКНЭ-100	0000101045000069	иное	1	16 310,00	16 310,00	0,00
23	электроводонагреватель проточный Эван В1-15	000010104500070	иное	1	19 920,00	19 920,00	0,00
24	Шкаф холодильный CV107S	000010104500071	иное	1	48 405,00	48 405,00	0,00
25	Слайсер GELME GE 250	000010104500072	иное	1	15 300,00	15 300,00	0,00
26	Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ	000010104500073	иное	1	122 200,00	122 200,00	0,00
27	Диспенсер для воды AEL T200	000010104500075	иное	1	4 800,00	4 800,00	0,00
28	Диспенсер для воды AEL T200	000010104500076	иное	1	4 800,00	4 800,00	0,00
29	Витрина среднетемпературная ВСХ-1,2 Полюс Эко	000010104500077	иное	1	31 400,00	31 400,00	0,00
30	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	000010104500078	иное	1	41 115,00	41 115,00	0,00
31	Комплект обеденной зоны	0000140106100005	иное	1	74 294,00	74 294,00	0,00
32	Стол для столовой	0000101065000167	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
33	Стол для столовой	0000101065000168	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
34	Стол для столовой	0000101065000169	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
35	Стол для столовой	0000101065000170	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
36	Стол для столовой	0000101065000171	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
37	Стол для столовой	0000101065000172	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
38	Стол для столовой	0000101065000173	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
39	Стол для столовой	0000101065000174	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
40	Стол для столовой	0000101065000175	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
41	Стол для столовой	0000101065000176	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
42	Стол для столовой	0000101065000177	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
43	Стол для столовой	0000101065000178	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
44	Стол для столовой	0000101065000179	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
45	Стол для столовой	0000101065000180	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
46	Стол для столовой	0000101065000181	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
47	Сталлаж для тарелок	0000101036000490	иное	1	20 000,00	20 000,00	0,00
48	Сталлаж для тарелок	0000101036000491	иное	1	20 000,00	20 000,00	0,00
49	Сталлаж под стаканы	0000101036000492	иное	1	12 000,00	12 000,00	0,00
50	Блендер профессиональный FimarFR150	68718	иное	1	19 802,80	19 802,80	0,00
51	Стеллаж универсальный СУ-5-0,3/0,95/2,0	000010104500079	иное	1	8 170,00	8 170,00	0,00
52	Стеллаж универсальный СУ-5-0,3/0,95/2,0	000010104500080	иное	1	8 170,00	8 170,00	0,00
53	Посудомоечная машина МПК-700К-01	00001010240000006	ОЦИ	1	130 000,00	9 285,72	120 714,28
54	Плита Индукционная	00001010240000002	ОЦИ	1	200 000,00	14 285,70	185 714,30
55	Плита Индукционная	00001010240000004	ОЦИ	1	200 000,00	14 285,70	185 714,30
56	Мясорубка	00001010340000053	иное	1	40 000,00	40 000,00	0,00
57	подставка под пароконвектомат ПК-10М	000010104500074	иное	1	11 650,00	11 650,00	0,00
58	пароконвектомат	00001010240000003	ОЦИ	1	240 000,00	12 000,00	228 000,00
59	пароконвектомат	00001010240000005	ОЦИ	1	240 000,00	12 000,00	228 000,00
60	Витрина тепловая Hunakan HNK-WD 1	68724	иное	1	34 503,20	34 503,20	0,00
61	Контрольно-кассовая машина WAB04RK с денежным ящиком	6874017	иное	1	20 094,21	20 094,21	0,00
62	Шкаф холодильный DM 107-s Polaris	68739	иное	1	75 451,90	75 451,90	0,00
63	Бесконтактный аппарат для дезинфекции	0000101036000406	Иное	1	19 900,00	19 900,00	0,00
64	Бесконтактный аппарат для дезинфекции	0000101036000407	иное	1	19 900,00	19 900,00	0,00
65	Вытяжка с отводом в вентиляцию	0000101024000041	ОЦИ	1	59 114,93	59 114,93	0,00
66	Печь микроволновая MENUMASTER	0000101024000040	ОЦИ	1	83 530,62	83 530,62	0,00
67	УКМ на подставке	0000101024000037	ОЦИ	1	134 282,30	26 110,42	108 171,88
68	УКМ на подставке	0000101024000038	ОЦИ	1	134 282,30	26 110,42	108 171,88
69	Мармит вторых блюд ЭМК-70М-01	0000101024000039	ОЦИ	1	166 673,70	9 722,65	156 951,05
70	Посудомоечная машина купольного типа	0000101024000036	ОЦИ	1	211 787,50	24 708,53	187 078,97

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 29 из 34

71	Печь микроволновая MENUMASTER	0000101024000034	ОЦИ	1	83 530,62	83 530,62	0,00
72	кипятильник электрический	0000101036000512	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
73	кипятильник электрический	0000101036000511	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
74	кипятильник электрический	0000101036000510	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
75	Стол с мойкой двухсекционный	68780	иное	1	10 569,25	10 569,25	0,00

Приложение № 2
к Договору аренды объекта недвижимости
от _____ № _____
договора на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием
обучающихся
от _____ № _____

АКТ
передачи муниципального недвижимого имущества
(нежилого помещения) арендатору

г. Серов «___» _____ 20__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 13, именуемое далее «Арендодатель», в лице директора Ольштейна Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Розенбах Евгения Олеговна, именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Розенбах Евгении Олеговны действующего на основании Свидетельства, с другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

в соответствии с договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за МАОУ СОШ №13 от _____ № _____ (далее – договор) (далее договор) Арендодатель передал Арендатору недвижимое имущество (далее – помещения):

Наименование	Площадь, кв.м	Балансовая стоимость, руб.	Начисленная амортизация, руб.	Остаточная стоимость, руб.
Помещения столовой в здании школы, по адресу: г. Серов, ул. Попова, 19	301,48	1899483,44	1498734,90	400748,54
Помещения столовой в здании школы, по адресу: г. Серов, ул.	95,08	526759,61	448124,69	78634,92

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 30 из 34

Строителей, 17				

Помещения будут использоваться в целях: **оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся Арендодателя во исполнение Договора** от _____ № _____

Санитарно–техническое состояние помещения: **удовлетворительное.**

ПЕРЕДАЛ:
Арендодатель:
МАОУ СОШ № 13

_____ /А.В. Ольштейн/

ПРИНЯЛ:
Арендатор:
ИП Розенбах Е.О.

_____/ Е.О. Розенбах /

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 31 из 34

Приложение № 3
к Договору аренды объекта недвижимости
от _____ № _____
договора на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся
от _____ № _____

АКТ
передачи муниципального движимого имущества арендатору

г. Серов «___» _____ 20__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 13, именуемое далее «Арендодатель», в лице директора Ольштейна Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Розенбах Евгения Олеговна, именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Розенбах Евгении Олеговны действующего на основании Свидетельства, с другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

В соответствии с Договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за МАОУ СОШ № 13 от _____ № _____ (далее договор) Арендодатель передал Арендатору движимое имущество:

№ п/п	Наименование объекта учета	Инвентарный номер	Особо ценное или иное	Количество	Первоначальная стоимость	Сумма амортизации	Остаточная стоимость
1	Шкаф холодильный "БИРЮСА-355НК-5"	000000001380210	иное	1	17 027,50	17 027,50	0,00
2	Картофелечистка МКК-300-01	00001010240000007	ОЦИ	1	56 007,00	56 007,00	0,00
3	Шкаф жарочный ШПЭСМ-3	000010104000003	иное	1	33 640,00	33 640,00	0,00
4	Водонагреватель	000010104000004	иное	1	8 167,02	8 167,02	0,00
5	Плита 4-х комфорочная	000010104000006	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
6	Плита 4-х комфорочная с ЖШ ПЭ-4Шм	000010104000007	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
7	Вентиляционная система	0000101036000405	иное	1	39 490,00	39 490,00	0,00
8	Плита 4-х комфорочная	000010104000009	иное	1	15 752,00	15 752,00	0,00
9	Мармит ПЕРВЫХ БЛЮД пмэс-70к	000010104000012	иное	1	27 300,00	27 300,00	0,00
10	Мармит вторых блюд ПМЭС-70К-60	000010104100013	иное	1	36 700,00	36 700,00	0,00
11	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	000010104100014	иное	1	34 900,00	34 900,00	0,00
12	Ванна моечная	0000010104000008	иное	1	6 750,00	6 750,00	0,00
13	Ванна моечная ВММ-580	0000010104000010	иное	1	3 500,00	3 500,00	0,00
14	ванна моечная ВММ-580/2	0000010104000009	иное	1	6 750,00	6 750,00	0,00
15	Ванна 1-секционная	0000101036000493	иное	1	30 000,00	30 000,00	0,00
16	Ванна моечная трехсекционная	68730	иное	1	16 040,90	16 040,90	0,00
17	Мясорубка МИМ-300	0000010104000012	иное	1	13 630,00	13 630,00	0,00
18	Плита 6-комфорочная с ЖШ ПЭ-6Ш	000000001380105	иное	1	22 440,00	22 440,00	0,00
19	Холодильный ларь СНЕЖ	000001010400001	иное	1	19 950,00	19 950,00	0,00
20	Шкаф холодильный Рапсодия	00001010400005	иное	1	34 054,00	34 054,00	0,00
21	холодильник ШХ-0,4М	0000010104000006	иное	1	23 310,00	23 310,00	0,00
22	кипятильник Фонтан АКНЭ-100	0000101045000069	иное	1	16 310,00	16 310,00	0,00
23	электроводонагреватель проточный Эван В1-15	000010104500070	иное	1	19 920,00	19 920,00	0,00
24	Шкаф холодильный CV107S	000010104500071	иное	1	48 405,00	48 405,00	0,00
25	Слайсер GELME GE 250	000010104500072	иное	1	15 300,00	15 300,00	0,00

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 32 из 34

26	Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ	000010104500073	иное	1	122 200,00	122 200,00	0,00
27	Диспенсер для воды AEL T200	000010104500075	иное	1	4 800,00	4 800,00	0,00
28	Диспенсер для воды AEL T200	000010104500076	иное	1	4 800,00	4 800,00	0,00
29	Витрина среднетемпературная ВСХ-1,2 Полюс Эко	000010104500077	иное	1	31 400,00	31 400,00	0,00
30	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	000010104500078	иное	1	41 115,00	41 115,00	0,00
31	Комплект обеденной зоны	0000140106100005	иное	1	74 294,00	74 294,00	0,00
32	Стол для столовой	0000101065000167	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
33	Стол для столовой	0000101065000168	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
34	Стол для столовой	0000101065000169	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
35	Стол для столовой	0000101065000170	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
36	Стол для столовой	0000101065000171	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
37	Стол для столовой	0000101065000172	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
38	Стол для столовой	0000101065000173	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
39	Стол для столовой	0000101065000174	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
40	Стол для столовой	0000101065000175	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
41	Стол для столовой	0000101065000176	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
42	Стол для столовой	0000101065000177	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
43	Стол для столовой	0000101065000178	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
44	Стол для столовой	0000101065000179	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
45	Стол для столовой	0000101065000180	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
46	Стол для столовой	0000101065000181	иное	1	5 002,65	5 002,65	0,00
47	Сталлаж для тарелок	0000101036000490	иное	1	20 000,00	20 000,00	0,00
48	Сталлаж для тарелок	0000101036000491	иное	1	20 000,00	20 000,00	0,00
49	Сталлаж под стаканы	0000101036000492	иное	1	12 000,00	12 000,00	0,00
50	Блендер профессиональный FimarFR150	68718	иное	1	19 802,80	19 802,80	0,00
51	Стеллаж универсальный СУ-5-0,3/0,95/2,0	000010104500079	иное	1	8 170,00	8 170,00	0,00
52	Стеллаж универсальный СУ-5-0,3/0,95/2,0	000010104500080	иное	1	8 170,00	8 170,00	0,00
53	Посудомоечная машина МПК-700К-01	00001010240000006	ОЦИ	1	130 000,00	9 285,72	120 714,28
54	Плита Индукционная	00001010240000002	ОЦИ	1	200 000,00	14 285,70	185 714,30
55	Плита Индукционная	00001010240000004	ОЦИ	1	200 000,00	14 285,70	185 714,30
56	Мясорубка	00001010340000053	иное	1	40 000,00	40 000,00	0,00
57	подставка под пароконвектомат ПК-10М	000010104500074	иное	1	11 650,00	11 650,00	0,00
58	пароконвектомат	00001010240000003	ОЦИ	1	240 000,00	12 000,00	228 000,00
59	пароконвектомат	00001010240000005	ОЦИ	1	240 000,00	12 000,00	228 000,00
60	Витрина тепловая Hunakan HNK-WD 1	68724	иное	1	34 503,20	34 503,20	0,00
61	Контрольно-кассовая машина WAB04RK с денежным ящиком	6874017	иное	1	20 094,21	20 094,21	0,00
62	Шкаф холодильный DM 107-s Polaris	68739	иное	1	75 451,90	75 451,90	0,00
63	Бесконтактный аппарат для дезинфекции	0000101036000406	Иное	1	19 900,00	19 900,00	0,00
64	Бесконтактный аппарат для дезинфекции	0000101036000407	иное	1	19 900,00	19 900,00	0,00
65	Вытяжка с отводом в вентиляцию	0000101024000041	ОЦИ	1	59 114,93	59 114,93	0,00
66	Печь микроволновая MENUMASTER	0000101024000040	ОЦИ	1	83 530,62	83 530,62	0,00
67	УКМ на подставке	0000101024000037	ОЦИ	1	134 282,30	26 110,42	108 171,88
68	УКМ на подставке	0000101024000038	ОЦИ	1	134 282,30	26 110,42	108 171,88
69	Мармит вторых блюд ЭМК-70М-01	0000101024000039	ОЦИ	1	166 673,70	9 722,65	156 951,05
70	Посудомоечная машина купольного типа	0000101024000036	ОЦИ	1	211 787,50	24 708,53	187 078,97
71	Печь микроволновая MENUMASTER	0000101024000034	ОЦИ	1	83 530,62	83 530,62	0,00
72	кипятильник электрический	0000101036000512	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
73	кипятильник электрический	0000101036000511	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
74	кипятильник электрический	0000101036000510	иное	1	28 409,92	28 409,92	0,00
75	Стол с мойкой двухсекционный	68780	иное	1	10 569,25	10 569,25	0,00

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 33 из 34

Приложение № 4
к договору на оказание услуг по организации
и обеспечению горячим питанием обучающихся
от _____ № _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №____

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	**Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию**		**Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию**	
	Нетто, г, мл 7-10 лет	**Цена, руб**	**Нетто, г, мл 11-18 лет**	**Цена, руб**
Выход:				
Калькуляция прочих затрат, учтенных в стоимость кулинарного изделия (блюда):				
1.				
2.				

Заказчик
_____ /А.В. Ольштейн /
М.П.

Исполнитель
_____ / Е.О. Розенбах/
М.П.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"
Договор №2023.182100
Страница 34 из 34

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора:	2023.182100

Исполнитель:

Дата подписания:	27.09.2023 16:22 (МСК)
Организация:	ИП РОЗЕНБАХ ЕВГЕНИЯ ОЛЕГОВНА
ФИО:	РОЗЕНБАХ ЕВГЕНИЯ ОЛЕГОВНА
Должность:	
Сертификат ЭП	
действителен с:	24.07.2023 09:50 (МСК)
действителен до:	24.10.2024 10:00 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП:	01C489730049B05BB8490B277B6F136AD9

Заказчик:

Дата подписания:	30.09.2023 12:51 (МСК)
Организация:	МАОУ СОШ N 13
ФИО:	Ольштейн Александр Владимирович
Должность:	Директор
Сертификат ЭП	
действителен с:	20.03.2023 08:33 (МСК)
действителен до:	12.06.2024 08:33 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП:	00F9C9405B82F15714E9DA8C3702472C4C