

Договор № 32211620594/126955

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в

МАОУ СОШ № 121 в 2023 году.

г. Екатеринбург

« ____ » _____ 20__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121, в лице директора Гунба Елены Германовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА»**, в лице директора Парлюка Владимира Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов закупки путем проведения открытого конкурса участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства (далее по тексту - открытый конкурс), во исполнение протокола закупочной комиссии от 24.08.2022г. № 32211620594-03, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся в **Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 121**, (далее по тексту – МАОУ СОШ № 121) в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ) и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика.

1.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся, согласно условиям настоящего договора.

1.4. График питания обучающихся утверждается Заказчиком. Примерное двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем и согласовывается с Заказчиком и Территориальным отделом Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области (далее по тексту - ТО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области). Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

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

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

2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет **11 288 198 (Одиннадцать миллионов двести восемьдесят восемь тысяч сто девяносто восемь) рублей 88 копеек**, согласно расчету (приложение № 1).

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на 1 обучающегося с учетом применения Исполнителем величины торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от

10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

2.4. Цена договора может быть изменена по соглашению сторон в случае изменения условий договора либо уменьшения лимитов бюджетных обязательств по основаниям и в порядке, предусмотренным договором и законодательством о закупках.

2.5. Оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, по фактическому количеству обучающихся, питавшихся в учреждении, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в срок до 25 числа месяца, следующего за отчетным, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг.

В случае, если применяется автоматизированная система питания, оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

2.6. Исполнение договора может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на счет Заказчика для внесения обеспечения исполнения договора, указанный в информационной карте конкурсной документации. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

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

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МАОУ СОШ № 121.

3.1.2. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей в столовой, предоставление заявки на питание обучающихся на текущий день, а также на следующий день.

3.1.3. Создать приказом бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника, заведующего производством Исполнителя. Приказ о создании бракеражной комиссии предоставляется Исполнителю не позднее первого дня начала оказания услуг.

3.1.4. Утверждать режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой, с учетом режима работы МАОУ СОШ № 121, расписания уроков обучающихся, и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривать в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.1.5. Утверждать ежедневное и примерное двухнедельное меню.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю средств за оказываемые услуги по организации горячего питания обучающихся в порядке, размерах и в сроки, установленные настоящим договором.

3.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

3.1.8. Организовать проведение работ по дезинсекции и дератизации пищеблока в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20) за счет собственных денежных средств.

3.1.9. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.

3.1.10. Осуществлять охрану материальных ценностей, расположенных в пищеблоке в нерабочее время, одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

3.1.11. Уведомлять Исполнителя о выявленных отступлениях от условий договора, иных недостатках и обстоятельствах, которые могут ухудшить качество услуг.

3.1.12. Обеспечить своевременную приемку оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим договором.

3.1.13. Организовать сбор документов с обучающихся (родителей) для предоставления обучающимся бесплатного и/или льготного питания.

3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:

3.2.1. Контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- соблюдение ассортиментного перечня продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
 - рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение норм питания детей,
 - соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
 - соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников пищеблока, в соответствии с действующим законодательством.
 - соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание.

3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания детям в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.

3.2.3. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно – хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.2.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков в случае существенного нарушения Исполнителем условий договора, в том числе нарушения сроков оказания услуг (сроков начала и окончания (сдачи) услуг), недостатков услуг, если в срок, установленный для устранения недостатков, Исполнителем выявленные недостатки не устранены.

3.2.5. Приостановить оказание услуг в случаях нарушения условий договора, требований к безопасности услуг, выявления недостатков услуг, нарушения, требований закона и иных правовых актов, технических требований, стандартов, технических условий, технических регламентов, правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, муниципальных правовых актов, иных норм и правил; до устранения нарушений. В случае не устранения в установленный срок нарушений Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков.

3.2.6. Провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций до приемки оказанных услуг либо до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

3.2.7. Запрашивать протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

4.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

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

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) – СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.

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

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

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

- йодированная соль;

- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.

- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур (см. «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.),

- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество иода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептов «Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах», утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

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

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах, утвержденные директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год.)

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

4.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.4 Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

4.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

- 4.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.
- 4.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.
- 4.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.
- 4.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации горячего питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.
- 4.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.
- 4.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации горячего питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации горячего питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
- 4.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации горячего питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.
- 4.13. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ СОШ № 121, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.
- 4.14. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.
- 4.15. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 121 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 121 силами своих работников и за счет собственных средств.
- 4.17. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.
- 4.18. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

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

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

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

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

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

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

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

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся персональными картами;
- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (акты, отчеты, технологические карты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через «АИС-Питание»;
- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи». Сформированная электронная подпись должна соответствовать стандартам ETSI TS 101 733, RFC 2560, RFC 3161.
- защита данных от несанкционированного доступа или изменения при передаче по каналам связи должна осуществляться путем использования средств криптографической защиты информации, сертифицированных Федеральной службой безопасности (ФСБ России).

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

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

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

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

производится Заказчиком в течение 3 рабочих дней после подписания сторонами акта сверки фактического количества питавшихся детей. Заказчик обязан в этот срок проверить оказанные услуги на их соответствие требованиям договора в порядке, установленном договором, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

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

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

5.8. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом о приемке оказанных услуг, который подписывается сторонами (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Исполнитель в течение 3-х дней с момента подписания сторонами акта сверки фактического количества детей, предоставляет Заказчику два экземпляра акта о приемке оказанных услуг, документы, предоставление которых Исполнителем Заказчику предусмотрено договором, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

5.9. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

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

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

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

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

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

5.10. Заказчик вправе отказаться от подписания акта о приемке оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. При отказе от подписания акта об этом делается отметка в акте и направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта о приемке. Отказ от подписания акта о приемке должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта о приемке.

5.11. При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

5.12. Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий договора, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

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

6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: **с «09» января 2023 года по «31» декабря 2023года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).**

6.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по «31» декабря 2023 года, а в части расчетов – до их полного исполнения.

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

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

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

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

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

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

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

7.3.1. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки

исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных настоящим договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (штраф, пени).

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

7.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим договором, размер штрафа устанавливается в сумме 112881,99 рублей, что составляет 1% процент цены договора (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 9.3.2, 9.3.5 настоящего договора).

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

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

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

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

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

7.4.1 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Банка России от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

7.4.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в сумме 1 000,00 рублей

7.4.4. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что нарушение указанного обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.4.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, не может превышать цену настоящего договора.

7.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Исполнителем, гарантийных обязательств), предусмотренного настоящим договором, Заказчик вправе произвести оплату по договору за

вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) или удержать неустойку (штрафы, пени) из обеспечения исполнения договора, обеспечения гарантийных обязательств.

7.6. В случаях, не предусмотренных настоящим договором, ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.7. Применение штрафных санкций не освобождает стороны от выполнения принятых обязательств по настоящему договору.

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

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

- недвижимое имущество: пищеблок общей площадью 363,7 кв. м., в здании по адресу: г. Екатеринбург ул. Заводская, 44;
- движимое имущество, находящееся в пищеблоке в здании по адресу: г. Екатеринбург ул. Заводская, 44.

Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях Договора аренды имущества (Приложение № 3), с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), а также **эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества** в соответствии с условиями Договоров о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4), **о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 5).**

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

- за пользование недвижимым имуществом – 330 (Триста тридцать) рублей 97 копеек, согласно расчету стоимости (приложение № 2 к Договору аренды имущества);
- за пользование движимым имуществом – 12 131 (Двенадцать тысяч сто тридцать один) рубль 19 копеек, согласно расчету стоимости (приложение № 3 к Договору аренды имущества).

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

8.3. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг составляет 557 068 (Пятьсот пятьдесят семь тысяч шестьдесят восемь) рублей 00 копеек, и определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4)).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.13. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

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

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

Приложения к договору:

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

Заказчик	Исполнитель
<p> МАОУ СОШ № 121 Юридический адрес: 620131, Свердловская обл., Екатеринбург г, Заводская ул, строение 44 ОГРН 1026602319237 ИНН 6658041751 КПП 665801001 ОКПО 43080274 ОКАТО 65401364000 ОКТМО 65701000001 Департамент Финансов г. Екатеринбурга счет № _____ к/с № 40102810645370000054 в Уральское ГУ Банка России// УФК по Свердловской области г. Екатеринбург БИК 016577551, л/с _____ </p>	<p> Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» Юридический адрес: 620043, Свердловская обл., Екатеринбург г, Ленинградская ул, дом 34, корпус 1, квартира 26 ОГРН 1169658016087 ИНН 6686076435 КПП 665801001 ОКПО 50743686 ОКАТО 65401000000 ОКТМО 67701000 Расч.счет № 40702810338250001751 к/с № 30101810100000000964 Филиал «Екатеринбургский» АО «АЛЬФА –БАНК» БИК 046577964 </p>
<p>Директор _____ Е.Г. Гунба</p>	<p>Директор _____ В.В. Парлюк</p>

Расчёт цены Договора по МАОУ СОШ № 121 города Екатеринбурга на 2023 год

№ п/п	категория обучающихся	дето* дни	2023 год			итого стоимость услуги, руб.	всего стоимость услуги, руб.	в т.ч. за счет средств областного бюджета, руб.	в т.ч. за счет средств федерального бюджета, руб.
			цена за ед. услуги						
			источник бюджета	сумма, руб.	итого, руб.				
1	2	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Обучающиеся 1-4х классов за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов (1 смена)	46656	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	39,70	81,02	1 852243,20	3 780069,12	1 927825,92	1 852243,20
			Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	17,01		793618,56			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	24,31		1134207,36			
			всего	81,02		81,02			
2	Обучающиеся 1-4х классов за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов (2 смена)	46818	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	59,54	121,52	2 787543,72	5 689323,36	2 901779,64	2 787543,72
			Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	25,52		1 194795,36			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	36,46		1 706984,28			
			всего	121,52		121,52			
3	Обучающиеся 1-4х классов, являющихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов	1458	Федеральный бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	39,70	81,02	57882,60	118127,16	60244,56	57882,60
			Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	17,01		24800,58			
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	24,31		35443,98			
			всего	81,02		81,02			

			второе питание						
			Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	85,06	121,52	124017,48	177176,16	177176,16	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку))	36,46		53158,68			
			Всего	202,54		202,54	295303,32	295303,32	237420,72
4	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (1 смена)	810	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	65,50	93,57	53055,00	75791,70	75791,70	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку))	28,07		22736,70			
5	Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (2 смена)	648	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	98,26	140,37	63672,48	90959,76	90959,76	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку))	42,11		27287,28			
6	Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей (1 смена)	4536	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	65,50	93,57	297 108,00	424433,52	424433,52	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку))	28,07		127325,52			
7	Обучающиеся 5-11х классов из	4050	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	98,26	140,37	397953,00	568498,50	568 498,50	

	многодетных семей (2 смена)		Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,11		170545,50			
8	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые) 1 смена	1134	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	65,50	93,57	74277,00	106108,38	106108,38	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	28,07		31831,38			
9	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшиеся без попечения родителей (опекаемые) 2 смена	486	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	98,26	140,37	47754,36	68219,82	68219,82	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	42,11		20465,46			
10	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-инвалидами	810	Областной бюджет (приобретение набора пищевых продуктов)	163,76	233,94	132645,60	189491,40	189491,40	
			Областной бюджет (расходы по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	70,18		56845,80			
Итого		х	х	х	х	11 288198,88	11 288198,88	6 590529,36	4 697669,52

ИТОГО цена договора составляет: 11 288 198 (Одиннадцать миллионов двести восемьдесят восемь тысяч сто девяносто восемь) рублей 88 копеек с учетом НДС/без НДС и всех иных расходов Исполнителя.

Заказчик

Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Исполнитель

Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ В.В. Парлюк

Техническое задание на оказание услуг

Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 121 Верх-Исетского района города Екатеринбурга в течение 2023 года

1. Описание объекта закупки: Услуга по организации питания обучающихся представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного горячего питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

2. Наименование оказываемых услуг: Услуги по организации питания

3. Количество оказываемых услуг: В соответствии с Приложением № 1 к настоящему техническому заданию

4. Место оказания услуг: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя общеобразовательная школа № 121, 620131, г. Екатеринбург, ул. Заводская, 44;

5. Сроки (периоды) оказания услуг: Исполнитель в период с 09.01.2023г. по 31.12.2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке установленном в проекте договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

6. Источник финансирования: Средства автономного учреждения.

7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта о приемке оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг. В случае, если применяется автоматизированная система питания, оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

8. Условия оказания услуг.

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее-СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

8.2 Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

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

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

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

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

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

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептов (см. «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»),
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество иода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептов «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»)

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

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

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

8.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

8.4 Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

8.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

8.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

8.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и

здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

8.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

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

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

8.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания обучающихся, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу", утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

8.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

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

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

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

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

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

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

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

8.20 Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

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

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

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

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

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

- движимое имущество (приложение № 3 к проекту договора), находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении № 3 к проекту договора.

9.2 Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 01 июля 2011 г. № 2774 (приложение № 2 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.3 Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27 марта 2014 № 808 и от 20 марта 2008 № 1007, (приложение № 2 к Техническому заданию) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.4 Возмещение Заказчику расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к Приложению № 4 проекта договора) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Заказчика.

10. Общие требования к оказанию услуг:

Наименование услуг	Требования соответствия к СанПин и Санитарно-эпидемиологические правилам СП
Оказание услуг по организации питания обучающихся	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

11. **Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг:** Исполнитель в период с 09.01.2023г. по 31.12.2023г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

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

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

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

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

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

14. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:

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

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

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

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

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

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

14.5 Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии приемка оказанной услуги производится всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком в течение 3 рабочих дней после подписания сторонами акта сверки фактического количества питавшихся детей. Заказчик обязан в этот срок проверить оказанные услуги на их соответствие требованиям договора в порядке, установленном договором, и о выявленных несоответствиях или недостатках оказанных услуг незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

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

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

14.8 Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом о приемке оказанных услуг, который подписывается сторонами (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Исполнитель в течение 3-х дней с момента подписания сторонами акта сверки фактического количества детей, предоставляет Заказчику два экземпляра акта о приемке оказанных услуг, документы, предоставление которых Исполнителем Заказчику предусмотрено договором, иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

14.9 Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

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

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

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

14.9.4 Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и

соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

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

14.10 Заказчик вправе отказаться от подписания акта о приемке оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. При отказе от подписания акта об этом делается отметка в акте и направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта о приемке. Отказ от подписания акта о приемке должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта о приемке.

14.11 При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

14.12 Неисполнение Исполнителем обязанности по устранению недостатков оказанной услуги в срок, установленный Заказчиком, является существенным нарушением условий договора, при возникновении которого Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора.

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

Заказчик

Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г.Гунба

Исполнитель

Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ В.В. Парлюк

Рекомендуемая масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования
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

Заказчик

Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Исполнитель

Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ В.В. Парлюк

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г

Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
<i>Замена творога</i>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Заказчик

Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Исполнитель

Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ В.В. Парлюк

Договор № _____

**аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за
Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением средняя
общеобразовательная школа № 121**

г. Екатеринбург

«__» _____ 2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121, в лице директора Гунба Елены Германовны, действующей на основании Устава, (далее – Арендодатель), с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Парлюка Владимира Васильевича, действующего на основании Устава (далее – Арендатор), с другой стороны (далее именуемые – Стороны), совместно действуя во исполнение Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 121 Верх-Исетского района города Екатеринбурга _____, на основании разрешения Департамента по управлению муниципальным имуществом Администрации города Екатеринбурга _____ года заключили настоящий Договор аренды муниципального имущества, закрепленного за МАОУ СОШ № 121 на праве оперативного управления (далее – Договор) о нижеследующем.

1. Общие положения

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

площадь: 133,4 кв. м., расположенные по адресу: ул. Заводская, 44

и муниципальное движимое имущество, перечисленное в Приложении 1 к Договору (далее – имущество). Имущество предоставляется в аренду Арендатору в целях оказания услуг по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 121 Верх-Исетского района города Екатеринбурга в течение 2023 года. Изменение цели использования имущества не допускается.

1.2. Договор действует в период: с «09» января 2023 года по «31» декабря 2023 года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).

Объект считается переданным с момента подписания сторонами акта приема-передачи (приложения № 4 и № 5 к настоящему договору).

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

2. Права сторон

2.1. Арендодатель имеет право:

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

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

2.2. Арендатор имеет право:

2.2.1. На возмещение расходов, произведенных при ликвидации последствий страховых случаев,

при условии выполнения Арендатором требований п. 3.2.11. Договора и своевременной оплаты страховых платежей;

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

3. Обязанности сторон

3.1 Арендодатель обязан:

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

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

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

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

3.2. Арендатор обязан:

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

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

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

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

3.2.5. Своевременно за свой счет производить текущий ремонт имущества, составляющего Объект. **Ежеквартально за счет собственных средств осуществлять обследование холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного в аренду для организации питания обучающихся, на соответствие оборудования паспортным характеристикам. Ежеквартально представлять отчет обследования холодильного, торгово-технологического и другого оборудования Арендодателю. А также ежемесячно обслуживать и производить текущий ремонт холодильного, торгово-технологического и другого оборудования предоставленного в аренду для организации питания обучающихся.**

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

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

3.2.8. Арендатор принимает долевое участие в финансировании содержания общего имущества здания, строения, сооружения. Доля Арендатора в затратах на содержание общего имущества

здания, строения, сооружения определяется исходя из отношения арендуемой площади к общей площади здания, строения, сооружения;

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

3.2.10. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение пятнадцати дней после прекращения действия Договора передать Объект Арендодателю по акту приема-передачи. При этом Арендатор обязан вернуть Объект со всеми произведенными неотделимыми улучшениями, а недвижимое имущество и с исправно работающими инженерным и электрическими сетями, коммуникациями и оборудованием, расположенными в нем. **А также холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, предоставленное в аренду для организации питания обучающихся, подлежит возврату Арендодателю в том состоянии, в котором он его получил, с учетом нормального износа (в соответствии со ст. 622 ГК РФ)**

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

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

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

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

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

3.2.16. Своевременно оплачивать страховые платежи.

4. Платежи и расчеты по Договору

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

Арендная плата за пользование недвижимым и движимым муниципальным имуществом, составляющим Объект, на момент заключения настоящего Договора устанавливается в размере (в соответствии с приложениями № 2 и № 3) за 1 месяц;

Арендная плата за пользование недвижимым имуществом устанавливается в размере 902 (девятьсот два рубля) 36 коп, за весь период действия Договора, за пользование движимым имуществом – в размере 50 913 (пятьдесят тысяч девятьсот тринадцать руб.)42 коп., за весь период действия Договора.

Стоимость коммунальных услуг, эксплуатационные расходы, расходы, связанные с обслуживанием и ремонтом движимого и (или) недвижимого имущества, составляющего Объект, а также общего имущества здания, строения, сооружения, в котором расположено нежилое

помещение, составляющее Объект, не включаются в состав арендной платы. Арендатор обязан заключить отдельный договор на эксплуатационные, коммунальные услуги;

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

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

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

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

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

5. Ответственность сторон

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

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

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

5.4. В случае невозможности возвратить холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, в соответствии с п. 3.2.10 Договора, возмещает фактическую стоимость восстановления или приобретения оборудования.

6. Особые условия

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

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

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

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

7. Изменение, расторжение, прекращение действия Договора

7.1. Договор может быть прекращен:

- по соглашению сторон;

- в случае одностороннего отказа стороны по основаниям, предусмотренным законодательством и

Договором;

- по требованию одной из сторон по решению суда;

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

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

- пользуется имуществом, составляющим Объект, с существенным нарушением условий Договора или назначения имущества либо с неоднократными нарушениями;

- существенно ухудшает имущество, составляющее Объект;

- более двух раз подряд по истечении установленного Договором срока платежа не вносит арендную плату;

- не производит текущий ремонт имущества, составляющего Объект в установленные Договором аренды сроки, а при отсутствии их в Договоре, в согласованные сторонами сроки;

- не выполняет требования пункта 3.2.10 Договора;

- не использует Объект по целевому назначению, что подтверждено актом созданной Арендодателем комиссии;

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

7.5. Договор может быть досрочно расторгнут:

- по решению суда, вступившему в законную силу;

- по соглашению сторон;

- по основаниям, предусмотренным Договором;

- в случае одностороннего отказа стороны, при условии наличия письменного уведомления другой стороны за один месяц;

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

8. Заключительные положения

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

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

9. Приложения к Договору

9.1. Неотъемлемыми частями Договора являются:

9.1.1. Перечень муниципального движимого имущества, передаваемого в аренду (приложение № 1).

9.1.2. Расчет стоимости арендной платы муниципального недвижимого имущества, передаваемого в аренду (приложение № 2).

9.1.3. Расчет стоимости арендной платы муниципального движимого имущества, передаваемого в аренду (приложение № 3).

9.1.4. Акт передачи муниципального недвижимого имущества (приложение № 4).

9.1.5. Акт передачи муниципального движимого имущества (приложение № 5).

Реквизиты Сторон

Арендатор:

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА ВКУСА»

Арендодатель:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 121 (МАОУ
СОШ № 121)
620131, г. Екатеринбург, ул. Заводская, 44,

Юридический адрес: 620043, Свердловская
обл., Екатеринбург г, Ленинградская ул, дом
34, корпус 1, квартира 26
ОГРН 1169658016087
ИНН 6686076435 КПП 665801001
ОКПО 50743686 ОКАТО 65401000000
ОКТМО 67701000
Расч.счет № 40702810338250001751
к/с № 30101810100000000964
Филиал «Екатеринбургский» АО «АЛЬФА –
БАНК»
БИК 046577964

р/с _____
к/с 40102810645370000054
в Уральском ГУ Банка России/УФК по
Свердловской области г. Екатеринбург
л/с _____
БИК 016577551
ИНН 6658041751 КПП 665801001
ОГРН 1026602319237
ОКПО 43080274
ОКТМО:65701000001
тел./факс:(343)242-29-62
e-mail: shkola121@list.ru

_____/ В.В.Парлюк

_____/ Е.Г. Гунба

Перечень
муниципального движимого имущества
МАОУ СОШ № 121, передаваемого в аренду

Категория имущества: Особо ценное движимое имущество

№ п/п	Наименование	Инвентарный №	Кол-во	Дата поступления	Цена за единицу, руб	Начальная стоимость, руб-
1	Водонагреватель эпв3-15	281	1	31.08.2013	14 816,00	14 816,00
2	Ларь морозильный бирюса- 200к	290	1	31.08.2013	19 000,00	19 000,00
3	Мармит 1-х блюд пмэс-70км	276	1	31.10.2014	39 800,00	39 800,00
4	Мармит 2-х блюд пмэс-70км- 60	277	1	31.10.2014	45 200,00	45 200,00
5	Мармит д/вторых блюд пмэс- 70к-60	266	1	31.10.2014	45 200,00	45 200,00
6	Мясорубка МИМ -300 М	278	1	25.06.2012	30 400,00	30 400,00
7	Пароконвектомат пка 6-1/1пм	282	1	30.11.2007	120 130,00	120 130,00
8	Пароконвектомат Аба1 ПКА10-1/1ПМ	4101240012	1	11.11.2020	139 925,11	139 925,11
9	Плита электрическая ПЭ4Ш	39	1	01.02.2004	26 500,00	26 500,00
10	Плита электрическая ПЭ4Ш	38-1	1	31.10.2014	26 500,00	26 500,00
11	Подставка под пароконвектомат	283	1	01.02.2001	13 000,00	13 000,00
12	Машина посудомоечная МПУ- 700	4101240005	1	29.05.2019	118 500,00	118500,00
13	Посудомоечная машина МПК-700К	4101340034	1	05.10.2018	175 225,75	175 225,75
14	Прилавок для столовых приборов	265	1	30.09.2012	19 800,00	19 800,00
15	Прилавок пвв(н)-70к	41	1	31.10.2014	45 700,00	45 700,00
16	Прилавок	4101340032	1	31.08.2013	31 925,00	31 925,00
17	Сплит-система КМ2 330И	40	1	31.10.2014	101 630,00	101 630,00
18	Стеллаж металлический	210	1	31.10.2014	7 284,00	7 284,00
19	Тестомес мтм-65н с дежой	280	1	31.10.2014	47 691,00	47 691,00
20	Универсальная кухонная машина УКМ	13811531	1	31.10.2014	50 616,00	50 616,00
21	Универсальная кухонная машина укм-0,1	279	1	31.10.2014	104 124,00	104 124,00
22	Установка "гейзер" с уф лампой	259	1	31.10.2014	24 500,00	24 500,00
23	Шкаф жарочный ШЖЗ-3	1010402971	1	31.10.2014	23 614,90	23 614,90
24	Шкаф пекарский шпэ-3	101081661	1	31.10.2014	27 616,50	27 616,50
25	Шкаф с глухой дверью г-1400 мм	101081671	1	31.08.2014	31 333,60	31 333,60

26	Электрокипятильник КНЭ-100	0-25	1	31.10.2014	8 132,00	8 132,00
27	Электрокипятильник КНЭ-100	0-24	1	31.10.2014	8 132,00	8 132,00
28	Плита электрическая	з21	1	31.10.2014	895,62	895,62
29	Стол производственный железный	з21	8	30.03.2012	847,50	6 780,00
30	Сушка д/посуды	з21	3	31.10.2014	2 757,00	8 271,00
31	Считыватель электронных карт	4101340011	1	31.10.2014	6 100,00	6 100,00
32	Принтер чеков	4101340009	1	31.10.2014	13 700,00	13 700,00
33	Сенсорный персональный компьютер	4101340010	1	31.10.2014	73 700,00	73 700,00
	Итого		42			1 455 742,48

Все оборудование находится в рабочем состоянии.

Балансовая стоимость движимого имущества 1 445 742,48 (Один миллион четыреста сорок пять тысяч семьсот сорок два) рубля 48 копеек.

Балансовая стоимость движимого особо ценного имущества 1 399 711 (Один миллион триста девяносто девять тысяч семьсот одиннадцать) рублей 86 копеек.

Балансовая стоимость иного движимого имущества 56 030 (Пятьдесят шесть тысяч тридцать) рублей 62 копейки.

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Приложение № 2

к Договору аренды имущества
№ _____ от _____ 202__ г.

Перечень
муниципального недвижимого имущества
МАОУ СОШ № 121, передаваемого в аренду

Помещения 1 этажа №№ 43-55 общей площадью 133,4 кв.м., балансовая стоимость составляет 851 569 руб.
76 коп

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Расчет арендной платы за пользование движимым имуществом
МАОУ СОШ № 121

Балансовая стоимость движимого имущества и передаваемого в аренду, находящегося по адресу:
ул. Заводская, 44,

составляет: **1 455 742,48 руб.**

Согласно договору, арендная плата составит 10% в год от балансовой стоимости движимого имущества.

Расчет за месяц:

$1\,455\,742,48 \cdot 10\% : 12 = 12\,131,19$ руб.

Арендная плата в месяц составляет: **12 131,19 руб.**

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Расчет арендной платы за пользование недвижимым имуществом исходя из площади помещения
пищеблока МАОУ СОШ № 121

Адрес арендуемого помещения: ул. Заводская, 44
МАОУ СОШ № 121

Базовая ставка (руб. / кв. м в год): 1163 руб.

1.1 (Постановление Администрации города Екатеринбурга от 27.03.2014 г. № 808)

Общая площадь нежилого помещения – 133,4 кв. м(пищеблок)

Корректировочные коэффициенты к базовой ставке арендной платы
(Постановление Главы Екатеринбурга от 20.03.2008 N 1007 (ред. от 30.08.2017) "Об утверждении
Корректировочных коэффициентов к базовой ставке арендной платы по договорам аренды объектов
муниципального нежилого фонда муниципального образования "город Екатеринбург"
(с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2018))

Материал стен	1,6
Учет удобств пользования (отдельный вход)	1,6
Степень благоустройства	1,0
Коэффициент понижающий	0,01
Базовая ставка с учетом коэффициентов	29,77 руб.
Время аренды Круглосуточно	
Всего арендной платы в год	3971,69

Ежемесячная арендная плата составляет **330 руб. 97 коп.**

Арендная плата в месяц составляет 330 руб. 97 коп.

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

АКТ (ФОРМА)
передачи муниципального недвижимого имущества
(нежилого помещения) арендатору

г. Екатеринбург

_____ 202_ года

Комиссия в составе: директора МАОУ СОШ № 121 Гунба Е.Г., действующей на основании Устава (далее- Арендодатель), заместителя директора по АХЧ _____ с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» в лице директора Парлюка Владимира Васильевича., действующего на основании Устава (далее- Арендатор), с другой стороны, составили настоящий акт о том, что по договору аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за МАОУ СОШ № 121 , Арендодатель передает, а Арендатор принимает следующее имущество:

помещение общей площадью 133,4 м², встроенное в отдельно стоящем строении, находящееся на первом этаже (помещения № 43-55), балансовая стоимость составляет 851 569 руб. 76 коп.

Помещение будет использоваться как производственное для организации питания детей, обучающихся в школе.

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

АКТ (ФОРМА)
передачи муниципального движимого имущества арендатору

г. Екатеринбург _____ 202_ года

Комиссия в составе: директора МАОУ СОШ № 121 Е.Г. Гунба, действующей на основании Устава (далее- Арендодатель), заместителя директора по АХЧ _____, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» в лице директора Парлюка Владимира Васильевича, действующего на основании Устава (далее- Арендатор), с другой стороны, составили настоящий акт о том, что по договору аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за МАОУ СОШ № 121, Арендодатель передает, а Арендатор принимает следующее имущество:

№ п/п	Наименование	Инвентарный №	Кол-во	Дата поступления	Цена за единицу, руб	Начальная стоимость, руб-
1	Водонагреватель эпвЗ-15	281	1	31.08.2013	14 816,00	14 816,00
2	Ларь морозильный бирюса- 200к	290	1	31.08.2013	19 000,00	19 000,00
3	Мармит 1-х блюд пмэс-70км	276	1	31.10.2014	39 800,00	39 800,00
4	Мармит 2-х блюд пмэс-70км- 60	277	1	31.10.2014	45 200,00	45 200,00
5	Мармит д/вторых блюд пмэс- 70к-60	266	1	31.10.2014	45 200,00	45 200,00
6	Мясорубка МИМ -300 М	278	1	25.06.2012	30 400,00	30 400,00
7	Пароконвектомат пка 6-1/1пм	282	1	30.11.2007	120 130,00	120 130,00
8	Пароконвектомат Аба1 ПКА10-1/1ПМ	4101240012	1	11.11.2020	139 925,11	139 925,11
9	Плита электрическая ПЭ4Ш	39	1	01.02.2004	26 500,00	26 500,00
10	Плита электрическая ПЭ4Ш	38-1	1	31.10.2014	26 500,00	26 500,00
11	Подставка под пароконвектомат	283	1	01.02.2001	13 000,00	13 000,00
12	Машина посудомоечная МПУ- 700	4101240005	1	29.05.2019	118 500,00	118500,00
13	Посудомоечная машина МПК-700К	4101340034	1	05.10.2018	175 225,75	175 225,75
14	Прилавок для столовых приборов	265	1	30.09.2012	19 800,00	19 800,00
15	Прилавок пвв(н)-70к	41	1	31.10.2014	45 700,00	45 700,00
16	Прилавок	4101340032	1	31.08.2013	31 925,00	31 925,00
17	Сплит-система КМ2 330И	40	1	31.10.2014	101 630,00	101 630,00
18	Стеллаж металлический	210	1	31.10.2014	7 284,00	7 284,00
19	Тестомес мтм-65н с дежой	280	1	31.10.2014	47 691,00	47 691,00
20	Универсальная кухонная машина УКМ	13811531	1	31.10.2014	50 616,00	50 616,00

21	Универсальная кухонная машина укм-0,1	279	1	31.10.2014	104 124,00	104 124,00
22	Установка "гейзер" с уф лампой	259	1	31.10.2014	24 500,00	24 500,00
23	Шкаф жарочный ШЖЗ-3	1010402971	1	31.10.2014	23 614,90	23 614,90
24	Шкаф пекарский шпэ-3	101081661	1	31.10.2014	27 616,50	27 616,50
25	Шкаф с глухой дверью г-1400 м-холод	101081671	1	31.08.2014	31 333,60	31 333,60
26	Электрокипяtilьник КНЭ-100	0-25	1	31.10.2014	8 132,00	8 132,00
27	Электрокипяtilьник КНЭ-100	0-24	1	31.10.2014	8 132,00	8 132,00
28	Плита электрическая	з21	1	31.10.2014	895,62	895,62
29	Стол производственный железный	з21	8	30.03.2012	847,50	6 780,00
30	Сушка д/посуды	з21	3	31.10.2014	2 757,00	8 271,00
31	Считыватель электронных карт	4101340011	1	31.10.2014	6 100,00	6 100,00
32	Принтер чеков	4101340009	1	31.10.2014	13 700,00	13 700,00
33	Сенсорный персональный компьютер	4101340010	1	31.10.2014	73 700,00	73 700,00
	Итого		42			1 455 742,48

Арендатор:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

Договор № _____

о возмещении стоимости коммунальных услуг

г. Екатеринбург

« ___ » _____ 202_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121, в лице директора Гунба Елены Германовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице директора Парлюка Владимира Васильевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с пунктом 4.1. Договора аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Арендатор обязуется возместить Арендодателю стоимость холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, тепловой энергии, расходуемой на отопление, и электрической энергии (далее - коммунальных услуг), потребленных им в период пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды в помещениях пищеблока общей площадью **133,4 кв. м** в здании по адресу: г. Екатеринбург ул. Заводская, 44, целевое назначение которых: общественное питание (организация питания обучающихся)

1.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг производится Арендатором в течение периода пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды с «09» января 2023г. по «31» декабря 2023 г., за исключением летних каникулярных дней.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Арендодатель обязуется:

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

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

2.2. Арендатор обязуется:

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

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

3. СТОИМОСТЬ КОММУНАЛЬНЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

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

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

3.3. Количество холодной и горячей воды, израсходованной Арендатором, определяется по фактическому потреблению согласно показаниям приборов учета, установленным в помещениях пищеблока.

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

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

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

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

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

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

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

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

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

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

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

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

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

5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Учреждение	Потребитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121 (МАОУ СОШ № 121) 620131, г. Екатеринбург, ул. Заводская, 44, р/с _____ к/с 40102810645370000054 в Уральском ГУ Банка России/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург л/с _____ БИК 016577551 ИНН 6658041751 КПП 665801001 ОГРН 1026602319237 ОКПО 43080274 ОКТМО:65701000001 тел./факс:(343) 242-29-62 e-mail: shkola121@list.ru Директор _____ Е. Г. Гунба	Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» Юридический адрес: 620043, Свердловская обл., Екатеринбург г, Ленинградская ул, дом 34, корпус 1, квартира 26 ОГРН 1169658016087 ИНН 6686076435 КПП 665801001 ОКПО 50743686 ОКАТО 65401000000 ОКТМО 67701000 Расч.счет № 40702810338250001751 к/с № 30101810100000000964 Филиал «Екатеринбургский» АО «АЛЬФА –БАНК» БИК 046577964 Директор _____ В.В. Парлюк

Договор № _____

о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества

г. Екатеринбург

«___» _____ 2021 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121, в лице директора Гунба Елены Германовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» именуемое в дальнейшем «Потребитель», в лице директора Парлюка Владимира Васильевича, действующей на основании Устава с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Потребитель обязуется возместить Учреждению стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, производимая им при оказании услуг по организации горячего питания детей МАОУ СОШ № 121 в помещениях пищеблока общей площадью 133,4 кв. м., в здании по адресу: г. Екатеринбург, ул. Заводская, 44 (далее – Помещения).

1.2. В эксплуатационных расходах входит:

- услуги по вывозу ТБО и КГО;
- обслуживание системы пожарной сигнализации,
- обслуживание системы вентиляции;
- обслуживание тревожной кнопки
- обслуживание теплоносителей
- Амортизационные отчисления на модернизацию кухонного оборудования.

1.3. Возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Потребителем за весь период действия Договора аренды от 10 января 2022г. № 88/2022-А

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Учреждение обязуется:

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

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25 числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета Потребителю на оплату услуг.

2.2 Потребитель обязуется:

2.2.1 Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего Договора возмещать стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Потребитель возмещает стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, исходя из отношения арендуемой площади к общей площади здания, строения, сооружения, а в части амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования в размере 2% от начальной стоимости оборудования, переданного в аренду в год (Приложение № 2).

3.2. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем по настоящему Договору, указывается в Расчете стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 1), которое прилагается к настоящему Договору и является его неотъемлемой частью.

3.3. Потребитель производит возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Учреждения.

3.4. В случае нарушения сроков возмещения стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества Потребитель выплачивает Учреждению пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества за каждый день просрочки установленного срока оплаты. При прекращении договора пени подлежат начислению до момента исполнения обязанности Потребителя по оплате стоимости потребленных коммунальных услуг.

3.5. Потребитель обязуется в 10-дневный срок сообщать Учреждению обо всех изменениях юридического адреса и банковских реквизитов.

3.6. Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с 09 января 2023 года и действует по 31 декабря 2023 года, за исключением летних каникулярных дней, в части расчетов – до их полного исполнения.

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

5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Учреждение	Потребитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 121 (МАОУ СОШ № 121) 620131, г. Екатеринбург, ул. Заводская, 44, р/с _____ к/с 40102810645370000054 в Уральском ГУ Банка России/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург л/с _____ БИК 016577551 ИНН 6658041751 КПП 665801001 ОГРН 1026602319237 ОКПО 43080274 ОКТМО:65701000001 тел./факс:(343) 242-29-62 e-mail: shkola121@list.ru Директор _____ Е.Г. Гунба	Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ВКУСА» Юридический адрес: 620043, Свердловская обл., Екатеринбург г, Ленинградская ул, дом 34, корпус 1, квартира 26 ОГРН 1169658016087 ИНН 6686076435 КПП 665801001 ОКПО 50743686 ОКАТО 65401000000 ОКТМО 67701000 Расч.счет № 40702810338250001751 к/с № 30101810100000000964 Филиал «Екатеринбургский» АО «АЛЬФА –БАНК» БИК 046577964 Директор _____ В.В. Парлюк

**Ориентировочный расчет стоимости коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС,
электроэнергия, ТКО)**

Ориентировочный расчет стоимости коммунальных услуг на 2023 год, составляет 557 068 рублей 00 копеек (Пятьсот пятьдесят семь тысяч шестьдесят восемь рублей 00 копеек).

При наличии приборов учета на пищеблоке оплата производится по фактическому потреблению.

Потребитель:
Директор ООО «ФАБРИКА ВКУСА»

_____ / В.В.Парлюк

Учреждение:
Директор МАОУ СОШ № 121

_____ Е.Г. Гунба

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
0330F85B00DBAD6A9843696EFF35CB4001
Отпечаток сертификата:
CE9BD7ACF34B9949C74B01FD3C462F0DAF1D8E60
Владелец: Гунба Елена Германовна
Организация: МАОУ СОШ № 121
Действителен с 09.11.2021 по 09.02.2023
Дата подписания: 05.09.2022 11:12 (+03:00)
Номер извещения: 32211620594

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
032B4EA80007AEFB9848770EEE06B81F6F
Отпечаток сертификата:
29AD22930452A7CF69109D05710AC7991726A07E
Владелец: Парлюк Владимир Васильевич
Организация: ООО "ФАБРИКА ВКУСА"
Действителен с 23.12.2021 по 23.03.2023
Дата подписания: 02.09.2022 10:27 (+03:00)
Номер извещения: 32211620594

