

**Договор № 2025.338454**  
**на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в**  
**МАОУ гимназия № 99 в 2026-2027 годах**

г. Екатеринбург

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, в лице директора Селуковой Татьяны Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11», в лице Директора Зубрицкой Татьяны Ивановны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов закупки путем проведения открытого конкурса (далее по тексту - открытый конкурс), во исполнение протокола закупочной комиссии от 25.12.2025г. № 32515507384-01, 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 Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, (далее по тексту – МАОУ гимназия №99) 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. Исполнитель обеспечивает учет оказанных услуг и ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг в соответствии с п. 5 Настоящего договора, Приложением №2 к настоящему договору и Приложением №3 к Техническому заданию.

1.7. 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 6 019 040,40 (шесть миллионов девятнадцать тысяч сорок) рублей 40 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 Положением о закупке товаров, работ, услуг Заказчика.

2.5. 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.

### **3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА**

#### **3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:**

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МАОУ гимназия №99.

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 гимназия №99, 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 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. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.

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

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

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

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

3.1.13. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

#### **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 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 йода 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 № 1 к настоящему техническому заданию). 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 № 2 к настоящему техническому заданию).

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 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 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.

4.12. 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), обслуживание ультрафиолетового фильтра для воды, а также осуществлять дератизацию и дезинфекцию помещений пищеблока в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

4.13. При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке МАОУ гимназия №99, 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 гимназия №99 силами своих работников и за счет собственных средств.

4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока и обеденного зала, уборку столов в обеденном зале МАОУ гимназия №99 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 питания обучающихся, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, в односторонний срок с начала действия настоящего договора.

4.24. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.25. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.26. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими

регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.27. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.28. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.29. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.30. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.31. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.32. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

## **5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ**

5.1. Учет оказанных услуг по организации горячего питания обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством системы обмена юридически значимыми документами в электронной форме (далее – Система обмена, СО):

- для регистрации данных о полученном питании Заказчик обеспечивает обучающихся персональными картами;
- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (суточные акты, акты оказанных услуг за период, отчеты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через СО;
- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения усиленной квалифицированной электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи».
- 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. Акты оказанных услуг за период, подписанные сторонами по фактическому количеству обучающихся, составляются каждые 10 дней, и согласовываются и подписываются сторонами посредством СО. Оплата оказанных услуг осуществляется на основании согласованных актов оказанных услуг за период.

На основании суточных отчетов, суточных актов, актов оказанных услуг за период и иной справочной информации, доступной через СО, Исполнителем формируются отчеты за месяц, которые согласовываются и подписываются сторонами посредством СО.

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

5.4. 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.

5.5. 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).

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

5.7. Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом оказанных услуг за период, который согласовывается и подписывается сторонами посредством СО в форме электронного документа. В случае создания приемочной комиссии, акт оказанных услуг за период подписывается Заказчиком по результатам работы приемочной комиссии. Акт оказанных услуг за период составляется в течение 5-ти дней после окончания периода (декады). В случаях, предусмотренных договором, Исполнитель предоставляет Заказчику иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям договора, в том числе по качеству и объёму.

5.8. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

5.8.1. 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.

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

5.8.3. 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.

5.8.4. 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.

5.8.5. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

## **6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Услуги по настоящему договору оказываются Исполнителем в период: 12 января 2026 года по 31 декабря 2027 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

6.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по «31» декабря 2027 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 60 190,40 рублей, что составляет 1% процент цены договора (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.3.2, 7.3.5 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. Исполнитель должен осуществить подключение к СО в порядке и сроки, установленные п. 14.1

Приложения № 2 к Договору (Техническое задание на оказание услуг). Подключение к СО является существенным условием договора.

8.2. В целях организации питания обучающихся, на срок оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю имущество 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).**

8.3. Выполнение требований, указанных в пунктах 8.1, 8.2., является существенным условием договора. Невыполнение требований, указанных в пунктах 8.1, 8.2., служит основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

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

8.5. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 4)).

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

**8.6. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем за период оказания услуг определяется согласно Расчету стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 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**

8.7. 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.

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

8.9. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является директор Селукова Т.А.

8.10. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является Зубрицкая Татьяна Ивановна.

8.11. 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.

8.12. 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.

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

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

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

8.13.3. 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.

8.14. 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.

8.15. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

8.16. 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.

8.17. 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
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99 (МАОУ гимназия № 99), ИНН6663058006/КПП668601001, ОГРН 1026605618137 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, стр. 17 Департамент финансов Екатеринбурга л/с 39062000099, 39062100099, 39060500099 р/с 03234643657010006200 корр/с 40102810645370000054	Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» (ООО «ШБС № 11») Юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 Фактический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 ИНН: 6686164522 КПП: 668601001 ОГРН: 1246600058990

ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург БИК 016577551  Директор _____ Т.А. Селукова	р/с: 40702810910010459307 к/счет 30101810500000000904 ПАО «Контур.Банк» г. Екатеринбург БИК 046577904 Эл. Почта: <a href="mailto:emyp11@mail.ru">emyp11@mail.ru</a>  Директор _____ Т.И. Зубрицкая
--	--

Приложение № 1 к договору

**Расчет цены договора**

**Приложены отдельным файлом**

**Техническое задание на оказание услуг**

**Объект закупки:** Оказание услуг по организации питания обучающихся Орджоникидзевского района города Екатеринбурга.

**1. Описание объекта закупки:** Услуга по организации питания обучающихся представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного 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, ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг.

**2. Наименование оказываемых услуг:** Услуги по организации горячего питания

**3. Количество оказываемых услуг:** Услуги по организации питания обучающихся предоставляются в дето/днях согласно приложению Приложением № 1 к проектам договоров Заказчиков.

**4. Место оказания услуг:**

Заказчик:	Адрес:
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99	620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, стр.17

**5.Сроки (периоды) оказания услуг:** с «12 января 2026 года по 31 декабря 2027 года, 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:** В соответствии с Приложением № 1 к проектам договоров Заказчиков.

**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. Организовывать 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», 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), обслуживание ультрафиолетового фильтра для воды, а также осуществлять дератизацию и дезинфекцию помещений пищеблока в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ .

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 и обеденного зала, уборку столов в обеденном зале 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.

8.22. Ежемесячно предоставлять отчетность об объеме оказанных услуг по питанию обучающихся за отчетный месяц по установленным формам

8.24 При взаимодействии с Заказчиком направлять Заказчику и принимать от Заказчика юридически значимые документы в электронной форме путём информационного взаимодействия с информационной системой Заказчика.

## **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 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 перечисляет арендную плату до десятого числа месяца, следующего за расчетным, 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 перечисляет арендную плату до десятого числа месяца, следующего за расчетным, 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 горячего 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 порядке и в сроки, установленные разделом 14.1 Технического задания, осуществляет подключение к информационной системе обмена юридически значимыми документами в электронной форме Заказчика.

- Исполнитель в период с 12 января 2026 года по 31 декабря 2027 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным в порядке, установленном в проекте контракта, и утвержденным графиком питания обучающихся.

- Исполнитель ежемесячно в период с 12 января 2026 года по 31 декабря 2027 года, предоставляет отчетность об объеме оказанных услуг в порядке и в сроки, установленные разделом 14.3 Технического задания.

#### **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. Требования к организации обмена юридически значимыми документами в электронной форме с Заказчиком:**

При оказании услуг Исполнитель должен использовать информационную систему обмена юридически значимыми документами в электронной форме Заказчика (далее – Система обмена, СО), предоставляющую программные интерфейсы для взаимодействия в автоматизированном режиме.

Посредством СО должны выполняться следующие действия:

- Получение от Заказчика расписания питания.
- Получение от Заказчика предварительных заявок на питание (в формате XML).
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных предварительных заявок на питание (в формате XML).
- Получение от ОУ сводных заявок на питание (в формате JSON).
- Направление Заказчику ежедневного меню, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Получение от Заказчика результата рассмотрения ежедневного меню (согласование или отказ в согласовании).
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежедневного меню.
- Получение от Заказчика окончательных заявок на питание (в формате XML).
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных окончательных заявок на питание (в формате XML).
- Получение от Заказчика проектов суточных отчетов.



- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных отчетов.
- Получение от Заказчика суточных актов.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных актов.
- Направление Заказчику результата рассмотрения суточного акта (согласование или отказ в согласовании).
- Получение от Заказчика результата подписания суточного акта.
- Получение от Заказчика проектов актов оказанных услуг за период, сформированных на основании согласованных суточных актов.
- Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных актов оказанных услуг за период.
- Направление Заказчику результата рассмотрения акта оказанных услуг за период (согласование или отказ в согласовании).
- Получение от Заказчика результата подписания акта оказанных услуг за период.
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о питании учащихся по дням (согласование или отказ в согласовании).
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета об организации питания (согласование или отказ в согласовании).
- Направление Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.
- Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию.
- Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о расходах по питанию (согласование или отказ в согласовании).

Описание программных интерфейсов, предоставляемых СО, которые должны использоваться Исполнителем для взаимодействия с Заказчиком, и описание форматов машиночитаемых электронных документов, обмен которыми выполняется с помощью СО (далее – Техническое описание СО), размещены в сети Интернет по адресу <https://екатеринбург.рф/жителям/образование/школы/документыОО/питание/техтребования>.

В случае внесения изменений в Техническое описание СО, обновленная версия размещается в сети Интернет по тому же адресу. Для обновленной версии указывается дата вступления в силу, которая не может быть ранее 15 дней с даты размещения обновленной версии Технического описания. Исполнитель должен обеспечивать взаимодействие с Заказчиком согласно действующей версии Технического описания СО.

#### **14.1. Порядок подключения к СО.**

Для подключения к СО Заказчик предоставляет Исполнителю реквизиты доступа (адрес, токен, секретный ключ) к тестовому экземпляру СО не позднее 10 рабочих дней до даты начала оказания услуг питания по контракту.

В случае необходимости выполнения доработки программного обеспечения Исполнителя для взаимодействия с СО, Исполнитель выполняет данную доработку самостоятельно и за свой счет.

СО находится в защищенной сети передачи данных Заказчика, построенной на платформе ViPNet. Оборудование и программное обеспечение, необходимое для подключения к защищенной сети передачи данных Заказчика, приобретается Исполнителем самостоятельно и за свой счет.

После получения от Заказчика реквизитов доступа к тестовому экземпляру СО Исполнитель должен уведомить Заказчика о дате готовности к использованию СО (в т.ч. выполнения подключения к защищенной сети передачи данных Заказчика). Дата готовности не может быть позднее 5 рабочих дней с даты получения от Заказчика реквизитов доступа к тестовому экземпляру СО.

После наступления указанной Исполнителем даты готовности к использованию СО проводится проверка готовности Исполнителя к информационному взаимодействию посредством СО. Для этого на тестовом экземпляре СО с участием представителей Заказчика и Исполнителя выполняется проверка действий, указанных в разделе 14 Технического задания. Перечень подлежащих проверке действий из числа указанных в разделе 14 Технического задания определяется Заказчиком.

Для каждого действия из числа указанных в разделе 14 Технического задания и определенного к проверке:

Заказчик при необходимости выполняет подготовительные операции в тестовом экземпляре СО, которые требуются для проверки действия (например, создаёт необходимые тестовые и справочные данные, направляет документы на согласование и т.д.).

Исполнитель выполняет действие.

Заказчик верифицирует корректность выполнения действия и вносит результат проверки корректности выполнения действия в протокол проведения проверки.

В рамках верификации корректности выполнения действия проверяются:

Совместимость программных средств Исполнителя с СО согласно Техническому описанию СО, раздел 1.

Проверка формирования и обработки машиночитаемых электронных документов согласно Техническому описанию СО, раздел 2.

Для действий, подразумевающих формирование и направление Заказчику отчетов - корректность формирования ежемесячных отчетов о питании учащихся по дням, об организации питания, о расходах по питанию согласно Техническому описанию СО, раздел 3.

Для действий, подразумевающих формирование или проверку электронной подписи - корректность формирования и проверки усиленной квалифицированной электронной подписи на машиночитаемых электронных документах в соответствии с требованиями Федерального закона "Об электронной подписи" от 06.04.2011 N 63-ФЗ и иных нормативных правовых документов.

Проверка готовности считается пройденной успешно, если для всех подлежащих проверке действий Заказчиком верифицирована корректность выполнения.

В случае успешного прохождения проверки Заказчик предоставляет Исполнителю реквизиты доступа (адрес, токен, секретный ключ) к промышленному экземпляру СО.

В случае неуспешного прохождения проверки готовности СО, Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от подключения Исполнителя к промышленному экземпляру СО для организации оказания услуг в рамках контракта. В мотивированный отказ включаются ошибки и замечания, выявленные Заказчиком в ходе верификации корректности выполнения действий. Исполнитель обязан в срок не более 5 рабочих дней устранить ошибки и замечания, указанные в мотивированном отказе, и направить Заказчику уведомление о готовности к прохождению повторной проверки. Повторная проверка проводится в том же порядке, что и первичная проверка. Допускается только одна процедура повторной проверки. Подключение к промышленному экземпляру СО до устранения всех замечаний, указанных в мотивированном отказе, не допускается.

Непрохождение или неуспешное прохождение проверки готовности СО, отсутствие подключения Исполнителя к промышленному экземпляру СО к дате начала предоставления услуг по организации питания обучающихся препятствует оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся, что является существенным нарушением условий контракта.

#### **14.2. Порядок применения СО**

Обмен сведениями между Заказчиком и Исполнителем в ходе исполнения контракта для выполнения действий, указанных в пункте 14, осуществляется через СО.

Электронный документ, направленный Исполнителю, считается доставленным в момент появления возможности его получения через СО.

Исполнитель должен выполнять действия с использованием СО в следующие сроки:

Направление Заказчику ежедневного меню – не позднее 18:00 дня, предшествующего дню питания.

Направление Заказчику результата рассмотрения суточного акта – не позднее рабочего дня, следующего за днём направления суточного акта Исполнителю.

Направление Заказчику результата рассмотрения акта оказанных услуг за период – не позднее рабочего дня, следующего за днём направления акта оказанных услуг за период Исполнителю.

Предоставление услуг по питанию учащихся должно производиться только на основании окончательных заявок на питание, направленных Заказчиком через СО, и не отозванных Заказчиком.

#### **14.3. Формирование отчетности об объёме оказанных услуг по питанию обучающихся за отчетный месяц.**

Отчетность об объёме оказанных услуг должна формироваться Исполнителем ежемесячно и содержать сведения об услугах по питанию обучающихся, оказанных в течение отчетного месяца.

Исполнителем должны предоставляться следующие отчетные формы:

Отчет о питании учащихся по дням.

Отчет об организации питания.

Отчет о расходах по питанию.

Ежемесячный отчет о питании учащихся по дням должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем, по дням, и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Ежемесячный отчет об организации питания должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем, по классам (раздельно 1-4, 5-9, 10-11 классы), и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Ежемесячный отчет о расходах по питанию должен содержать информацию об услугах, оказанных Исполнителем и подлежащих оплате за счет бюджетных средств, и должен формироваться Исполнителем не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, после чего незамедлительно направляться Заказчику через СО на согласование.

Порядок получения справочной информации, необходимой для формирования отчетов, приведен в Техническом описании СО, раздел 1.

#### **15. Порядок сдачи и приемки результатов услуг:**

15.1 Учет оказанных услуг по организации питания обучающихся осуществляется Заказчиком и Исполнителем посредством СО:

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

- в рамках взаимодействия Заказчика и Исполнителя документы (суточные акты, акты оказанных услуг за период, отчеты, меню, заявки на питание и др.) передаются в электронном виде через СО;

- подтверждение авторства передаваемых документов осуществляется путём применения усиленной квалифицированной электронной подписи в соответствии с Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи».

15.2 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).

15.3 Акты оказанных услуг за период, подписанные сторонами по фактическому количеству обучающихся, составляются каждые 10 дней, и согласовываются и подписываются сторонами посредством СО. Оплата оказанных услуг осуществляется на основании согласованных актов оказанных услуг за период.

На основании суточных отчетов, суточных актов, актов оказанных услуг за период и иной справочной информации, доступной через СО, Исполнителем формируются отчеты за месяц, которые согласовываются и подписываются сторонами посредством СО.

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

15.5 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.

15.6 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).

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

15.8 Сдача оказанной услуги Исполнителем и приемка ее Заказчиком оформляются актом оказанных услуг за период, который согласовывается и подписывается сторонами посредством СО в форме электронного документа. В случае создания приемочной комиссии, акт оказанных услуг за период подписывается Заказчиком по результатам работы приемочной комиссии. Акт оказанных услуг за период составляется в течение 5-ти дней после окончания периода (декады). В случаях, предусмотренных контрактом, Исполнитель предоставляет Заказчику иные документы, связанные с оказанием услуг для подтверждения соответствия услуг требованиям контракта, в том числе по качеству и объёму.

15.9 Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

15.9.1 Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, 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.

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

15.9.3 Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем контракта или причинной связи между действиями

Исполнителя и обнаруженными недостатками, в указанных случаях расходы на экспертизу несут обе стороны поровну.

15.9.4 Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. 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 контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

15.9.5 В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта 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.

15.10 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.

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

15.12 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 контракту между Заказчиком и Исполнителем.

#### **16. Правовое регулирование приобретения и использования оказываемых услуг:**

- ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 N 2425;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ОСТ 28-1-95. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).



Приложение № 1 к техническому заданию

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 гимназия № 99

\_\_\_\_\_ Т.А. Сеулкова

**Исполнитель**

Директор ООО «ШБС №11»

\_\_\_\_\_ Т.И. Зубрицкая

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 гимназия № 99

\_\_\_\_\_ Т.А. Сеулкова

**Исполнитель**

Директор ООО «ШБС №11»

\_\_\_\_\_ Т.И. Зубрицкая



Договор № \_\_\_\_\_

**Договор  
аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления**

г. Екатеринбург

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, (далее – МАОУ гимназия № 99), в лице директора Сеулковой Татьяны Алексеевны действующего на основании Устава (далее – Арендодатель), с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11», в лице Директора Зубрицкой Татьяны Ивановны, действующего на основании Устава (далее – Арендатор), с другой стороны (далее – Стороны), заключили настоящий Договор аренды муниципального имущества, закрепленного за МАОУ гимназия № 99 на праве оперативного управления (далее – Договор)

**1. Общие положения**

1.1. Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает в аренду муниципальное недвижимое имущество - встроенные нежилые помещения пищеблока (в соответствии с выпиской из технического паспорта), расположенное по адресу: ул. Баумана, стр.17

Площадь: 126,1 кв.м. (Приложение № 1 к Договору) и муниципальное движимое имущество, перечисленное в Приложении №2 к Договору (далее – Объект). Целевое назначение имущества, составляющего Объект, –организация питания детей.

1.2. Договор действует с «12» января 2026 г. по «31» декабря 2027 г. Объект считается переданным с момента подписания сторонами акта приема-передачи, являющегося Приложением № 3 к Договору.

Состав муниципального имущества, составляющего Объект, не может быть изменен или дополнен, за исключением случаев, предусмотренных в пункте 8.3 Договора.

1.3. Договор прекращается в связи с окончанием его срока.

1.4. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

**2. Права сторон**

2.1. Арендодатель имеет право:

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

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

2.2. Арендатор имеет право 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, принять Объект от Арендатора по акту приема-передачи свободным от имущества и прав третьих лиц в течение пяти рабочих дней после дня прекращения Договора или в срок, установленный Арендодателем;

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 намерении расторгнуть Договор и передаче Объекта Арендодателю, в связи со сносом здания, сооружения, в котором расположен Объект (или который составляет Объект), постановкой здания, строения, сооружения на капитальный ремонт. 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 организацию питания детей, а также в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации,

нормами и правилами использования зданий, помещений, сооружений, строений, в том числе, санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности;

3.2.3. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние Объекта и прилегающей к нему территории в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 счет собственных средств:

производить текущий ремонт Объекта в случае причинения вреда Объекту по вине Арендатора;

ежемесячно обслуживать и производить текущий ремонт холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного в аренду для организации питания обучающихся;

ежеквартально 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.

3.2.6. Содержать за счет собственных средств пожарную сигнализацию, вентиляцию и другое специальное оборудование (при наличии его в Объекте) 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.

3.2.7. 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;

3.2.8. Незамедлительно (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;

3.2.9. Производить за счет собственных средств необходимое благоустройство территории, прилегающей к недвижимому имуществу, составляющему Объект, при условии получения соответствующего согласия Арендодателя на производство таких работ;

3.2.10. Обеспечивать представителям Арендодателя, собственника муниципального имущества, обслуживающей организации беспрепятственный доступ к имуществу, составляющему Объект, для его осмотра и проверки соблюдения условий Договора с участием представителя Арендатора.

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. Обеспечивать выполнение требований к антитеррористической защищенности Объекта, установленных Федеральным законом от 06.03.2006 № 35-ФЗ «О противодействии терроризму», другими федеральными законами, нормативными правовыми актами Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, а также нормативными правовыми актами других федеральных органов государственной власти, нормативными правовыми актами Свердловской области и муниципального образования «город Екатеринбург».

3.2.14. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, в течение пяти рабочих дней после его прекращения или в срок, установленный Арендодателем, передать Объект Арендодателю по акту приема-передачи.

При этом Арендатор обязан:

вернуть недвижимое имущество со всеми произведенными отделимыми и неотделимыми улучшениями, с исправно работающими инженерными и электрическими сетями, коммуникациями и оборудованием, расположенным в нем,

вернуть движимое и особо ценное движимое имущество в технически исправном состоянии (в состоянии,

при котором имущество может быть использовано для дальнейшей эксплуатации по прямому назначению).

3.2.15. При намерении досрочно расторгнуть Договор и освободить Объект (вернуть арендованное движимое и особо ценное движимое имущество) письменно сообщить об этом намерении Арендодателю не позднее, чем за один месяц до расторжения Договора.

3.2.16. Заключить с Арендодателем отдельный договор на эксплуатационные, коммунальные услуги и своевременно оплачивать предоставленные услуги, а также эксплуатационные расходы.

3.2.17. Заключить договор страхования Объекта. В случае наступления страхового случая использовать страховое возмещение на проведение восстановительных работ Объекта.

Копию заключенного договора страхования предоставить Арендодателю в 30-дневный срок с даты заключения.

3.2.18. В срок не позднее 5 рабочих дней с даты подписания Договора аренды обеспечивает направление документов, необходимых для государственной регистрации Договора аренды в орган, осуществляющий государственную регистрацию прав на недвижимое имущество и сделок с ним, и уплачивает государственную пошлину за государственную регистрацию Договора аренды.

3.2.19. После проведения государственной регистрации, один экземпляр Договора аренды направить Арендодателю.

#### **4. Платежи и расчеты по Договору**

4.1. Арендная плата за переданный по Договору Объект устанавливается за соответствующий платежный период согласно расчету, указанному в Приложение № 4 к Договору.

Арендная плата за пользование недвижимым имуществом устанавливается в размере 312,87 рублей, в месяц, пользование движимым имуществом – в размере 27 рублей, в месяц.

Стоимость коммунальных услуг, эксплуатационные расходы, расходы, связанные с обслуживанием и ремонтом движимого и недвижимого имущества, составляющего Объект, не включаются в состав арендной платы.

4.2. Изменение размера арендной платы:

4.2.1. За недвижимое имущество, составляющее Объект, в связи с изменением (по решению уполномоченных органов местного самоуправления) базовой ставки или корректировочных коэффициентов к ней является обязательным для сторон (путем оформления дополнительного соглашения к Договору);

4.2.2. За движимое и особо ценное движимое имущество, составляющее Объект, в связи с изменением его состава (в случае списания имущества Арендодателем, а также в связи с приобретением нового (взамен пришедшего в негодность), является обязательным для сторон (путем оформления 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 11 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. Антикоррупционная оговорка**

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

5.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 15 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления Арендатора о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: официальный адрес электронной почты Арендатора – emur11@mail.ru.

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

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

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

5.5. Стороны информируют в письменной форме орган Администрации города Екатеринбурга, осуществляющий функции и полномочия учредителя, а также Департамент кадровой политики Администрации города Екатеринбурга о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

## **6. Ответственность сторон**

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

Арендодатель составляет акт обследования Объекта, обеспечивает оценку причиненных убытков и письменно уведомляет Арендатора о размере ущерба, подлежащего возмещению;

6.2. В случае нарушения подпунктов. 3.2.4, 4.3. Договора Арендатор выплачивает Арендодателю пени в размере двукратной ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации (Банка России), существовавшей в период такого нарушения, от суммы долга по арендной плате за каждый день просрочки;

6.3. В случае неисполнения Арендатором обязательства по возврату имущества, составляющего Объект, в сроки, предусмотренные Договором, Арендатор выплачивает Арендодателю арендную плату и пени в размере двукратной ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации (Банка России), существовавшей в период такого нарушения, от суммы арендной платы за месяц за каждый день пользования соответственно недвижимым и движимым имуществом после прекращения действия Договора;

6.4. В случае невозможности возвратить холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, Арендатор возмещает стоимость восстановления или приобретения оборудования (с учетом всех произведенных расходов Арендодателя, связанных с восстановлением или приобретением оборудования).

## **7. Особые условия**

7.1. 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.

7.2. 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.

Стоимость работ по устранению указанных выше недостатков Арендодателем не возмещается;

7.3. Отделимые и неотделимые улучшения Объекта, произведенные Арендатором, являются собственностью муниципального образования «город Екатеринбург». Арендатор не имеет право на возмещение стоимости этих улучшений;



7.4. Арендатор не вправе передавать Объект или его часть в субаренду, поднаем, передавать в пользование или переуступать права на него третьим лицам, вносить право пользования Объектом в залог или вносить в качестве вклада в уставный капитал любых юридических лиц.

## **8. Изменение, расторжение, прекращение действия Договора**

8.1. 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;

8.2. Арендатор не вправе изменять условия Договора в одностороннем порядке, в том числе, условия Договора о предмете.

8.3. Предмет Договора (Объект) не подлежит изменению в течение всего срока действия Договора, за исключением случаев:

8.3.1. изменения площади, номеров помещений, произошедших в результате уточнений технических характеристик в результате инвентаризации, либо в связи с капитальным ремонтом, перепланировкой, реконструкцией, произведенными в установленном порядке;

8.3.2. изменения состава движимого и особо ценного движимого имущества, переданного по Договору, в связи со списанием имущества Арендодателем, а также в связи с приобретением Арендодателем нового (взамен пришедшего в негодность) движимого и особо ценного движимого имущества, необходимого для осуществления вида деятельности Арендатора по Договору;

8.4. Изменение предмета Договора в случаях, указанных в пунктах 8.3.1., 8.3.2. является основанием для оформления дополнительного соглашения к Договору, в том числе, для перерасчета арендной платы.

8.5. 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 выполняет требования пункта 3.2.17.
- не производит текущий ремонт имущества, составляющего Объект в установленные Договором аренды сроки, а при отсутствии их в Договоре, в согласованные сторонами сроки;
- не использует Объект по целевому назначению, что подтверждено актом созданной Арендодателем комиссии;

**8.6. 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;**

**в связи с постановкой здания, строения, сооружения, переданного в аренду или в котором находится нежилое помещение, переданное в аренду в соответствии с Договором, на капитальный ремонт.**

8.7. Договор может быть досрочно расторгнут:

- по решению суда, вступившему в законную силу;
- по соглашению сторон;
- по основаниям, предусмотренным Договором;

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

## **9. Заключительные положения**

9.1. Споры, возникающие при исполнении Договора, рассматриваются в судебном порядке.

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

## **10. Приложения к Договору**

10.1. Неотъемлемыми частями Договора являются:

10.1.1. Приложение № 1: Перечень недвижимого имущества, составляющего Объект

10.1.2. Приложение № 2: Перечень движимого (особо ценного движимого) имущества, составляющего Объект;

10.1.3. Приложение № 3: Акт приёма-передачи Объекта (недвижимого и движимого (особо ценного

движимого) имущества;

10.1.4. Приложение № 4: Расчет стоимости арендной платы за пользование Объектом (недвижимым имуществом и движимым (особо ценным движимым) имуществом).

## 11. Реквизиты сторон

### 11.1. Арендодатель:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99 (МАОУ гимназия № 99),  
ИНН6663058006\КПП668601001,  
ОГРН 1026605618137  
620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, стр. 17  
Департамент финансов Екатеринбурга  
л/с 39062000099, 39062100099, 39060500099  
р/с 03234643657010006200  
корр/с 40102810645370000054  
ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург  
БИК 016577551

### 11.2. Арендатор:

Общество с Ограниченной Ответственностью  
«Школьно-базовая столовая № 11» (ООО «ШБС  
№ 11»)  
Юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул.  
Баумана, 25  
Фактический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул.  
Баумана, 25  
ИНН: 6686164522  
КПП: 668601001  
ОГРН: 1246600058990  
р/с: 40702810910010459307  
к/счет 30101810500000000904  
ПАО «Контур.Банк» г. Екатеринбург  
БИК 046577904  
Эл. Почта: [emyr11@mail.ru](mailto:emyr11@mail.ru)

Директор

\_\_\_\_\_ Т.А. Селукова

Директор \_\_\_\_\_ Т.И. Зубрицкая

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.

Приложение № 1 к договору аренды  
Перечень недвижимого имущества, составляющего Объект

Адрес арендуемого помещения: ул. Баумана, стр.17

Общая площадь нежилого помещения – 126,1 кв. м (пищеблок)

Приложение № 2 к договору аренды  
Перечень движимого (особо ценного движимого) имущества, составляющего Объект;

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Кол-во	Первоначальная стоимость руб.	Амортизация руб.	Остаточная стоимость руб.	Примечание
1	Подставка под пароконвектомат	4-101262790	1	16 634,00	16 634,00	0,00	ОЦДИ
2	Весы товарные	4-101242837	1	18 250,00	18 250,00	0,00	ОЦДИ
3	Кипятильник	4-101242855	1	19 500,00	19 500,00	0,00	ОЦДИ
4	Котел пищеварочный	4-101242846	1	201 690,00	65 549,25	136 140,75	ОЦДИ
5	Мармит для вторых блюд	4-101242859	1	128 927,00	41 901,21	87 025,79	ОЦДИ
6	Мармит для первых блюд	4-101242858	1	81 931,00	81 931,00	0,00	ОЦДИ
7	Машина протирачная	4-101242854	1	50 830,00	50 830,00	0,00	ОЦДИ
8	Мясорубка	4-101242851	1	61 500,00	61 500,00	0,00	ОЦДИ
9	Овощерезка	4-101242853	1	70 560,00	70 560,00	0,00	ОЦДИ
10	Овощерезка	4-101242852	1	70 560,00	70 560,00	0,00	ОЦДИ
11	Пароконвектомат	4-101242836	1	399 990,00	129 996,75	269 993,25	ОЦДИ
12	Плита электрическая.	4-101242831	1	118 454,00	38 497,68	79 956,32	ОЦДИ
13	Плита электрическая.	4-101242832	1	118 454,00	38 497,68	79 956,32	ОЦДИ
14	Посудомоечная машина	4-101242830	1	172 490,00	114 993,21	57 496,79	ОЦДИ
15	Прилавок для столовых приборов и подносов	4-101262789	1	32 556,00	32 556,00	0,00	ОЦДИ
16	Прилавок-витрина холодильный	4-101242857	1	173 768,00	112 949,07	60 818,93	ОЦДИ
17	Стеллаж	4-101262779	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
18	Стеллаж	4-101262778	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
19	Стеллаж	4-101262776	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
20	Стеллаж	4-101262775	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
21	Стеллаж	4-101262774	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
22	Стеллаж	4-101262780	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
23	Стеллаж	4-101262781	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
24	Стеллаж	4-101262773	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
25	Стеллаж	4-101262777	1	15 456,00	15 456,00	0,00	ОЦДИ
26	Стеллаж кухонный со стойкой	4-101262758	1	27 300,00	27 300,00	0,00	ОЦДИ
27	Стеллаж кухонный со стойкой	4-101262873	1	27 300,00	27 300,00	0,00	ОЦДИ
28	Стеллаж кухонный со стойкой	4-101262874	1	27 300,00	27 300,00	0,00	ОЦДИ
29	Стол	4-101262757	1	11 450,00	11 450,00	0,00	ОЦДИ
30	Стол	4-101262788	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ

31	Стол	4-101262787	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ
32	Стол	4-101262786	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ
33	Стол	4-101262785	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ
34	Стол	4-101262784	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ
35	Стол	4-101262783	1	10 746,00	10 746,00	0,00	ОЦДИ
36	Стол	4-101262772	1	10 774,00	10 774,00	0,00	ОЦДИ
37	Стол	4-101262771	1	10 774,00	10 774,00	0,00	ОЦДИ
38	Стол	4-101262770	1	10 774,00	10 774,00	0,00	ОЦДИ
39	Стол	4-101262769	1	10 774,00	10 774,00	0,00	ОЦДИ
40	Стол	4-101262768	1	10 774,00	10 774,00	0,00	ОЦДИ
41	Стол	4-101262766	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
42	Стол	4-101262765	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
43	Стол	4-101262764	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
44	Стол	4-101262763	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
45	Стол	4-101262762	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
46	Стол	4-101262761	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
47	Стол	4-101262760	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
48	Стол	4-101262759	1	11 550,00	11 550,00	0,00	ОЦДИ
49	Стол-тумба	4-101262782	1	42 520,00	42 520,00	0,00	ОЦДИ
50	Тележка сервировочная	4-101262842	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
51	Тележка сервировочная	4-101262838	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
52	Тележка сервировочная	4-101262839	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
53	Тележка сервировочная	4-101262840	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
54	Тележка сервировочная	4-101262841	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
55	Тележка сервировочная	4-101262835	1	10 942,00	10 942,00	0,00	ОЦДИ
56	Тележка шпилька под противни	4-101262860	1	10 200,00	10 200,00	0,00	ОЦДИ
57	Холодильник	4-101242856	1	18 200,00	18 200,00	0,00	ОЦДИ
58	Шкаф	4-101362639	1	10 270,00	10 270,00	0,00	ОЦДИ
59	Шкаф	4-101262829	1	14 200,00	14 200,00	0,00	ОЦДИ
60	Шкаф	4-101262826	1	16 200,00	16 200,00	0,00	ОЦДИ
61	Шкаф инвентарный	4-101262767	1	53 659,00	53 659,00	0,00	ОЦДИ
62	Шкаф морозильный	4-101242847	1	155 666,00	50 591,58	105 074,42	ОЦДИ
63	Шкаф холодильный	4-101242843	1	67 650,00	67 650,00	0,00	ОЦДИ
64	Шкаф холодильный	4-101242844	1	67 650,00	67 650,00	0,00	ОЦДИ
65	Шкаф холодильный	4-101242845	1	67 650,00	67 650,00	0,00	ОЦДИ
66	Шкаф холодильный	4-101242848	1	114 728,00	53 266,59	61 461,41	ОЦДИ
67	Шкаф холодильный	4-101242850	1	114 728,00	53 266,59	61 461,41	ОЦДИ
68	Шкаф холодильный	4-101242849	1	114 728,00	53 266,59	61 461,41	ОЦДИ
69	Шкафчик	4-101262828	1	11 266,00	11 266,00	0,00	ОЦДИ
<b>ИТОГО:</b>			<b>69</b>	<b>3 124 261,00</b>	<b>2 063 414,20</b>	<b>1 060 846,80</b>	
70	Контейнер д/мус с педалью		1	857,00	-	-	-
71	Диспенсер локтевой		8	19 200,00	-	-	-
72	Подтоварник (подставка под бачки)		1	4 100,00	-	-	-
73	Тумба.		1	5 900,00	-	-	-



74	Овоскоп		1	2 500,00	-	-	-
75	Подставка под мясорубку		1	9 740,00	-	-	-
76	Подставка под электрооборудование		1	9 740,00	-	-	-
77	Шкаф для хранения уборочного инвентаря		1	9 410,00	-	-	-
78	Кресло		1	4 959,38	-	-	-
79	Стол рабочий с приставкой		1	7 484,40	-	-	-
80	Стол металлический		4	37 880,00	-	-	-
81	Электросушитель для рук		4	17 040,00	-	-	-
82	Весы электронные		5	36 458,33	-	-	-
83	Полка кух.для досок		5	9 500,00	-	-	-
ИТОГО:			<b>35</b>	<b>174 769,11</b>	<b>0,00</b>	<b>-</b>	
ВСЕГО:			<b>104</b>	<b>3 299 030,11</b>	<b>2 063 414,20</b>	<b>1 060 846,80</b>	

**Расчет стоимости арендной платы за пользование Объектом (недвижимым имуществом и движимым (особо ценным движимым) имуществом).**

**движимое имущество**

Балансовая стоимость движимого имущества и передаваемого в аренду, находящегося по адресу: ул. Баумана, стр.17,  
составляет: 3 299 030,11 руб.

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

Расчет за месяц:

$3\,299\,030,11 \cdot 10\% : 12 = 27\,491,92$  руб.

Арендная плата в месяц составляет: 27 491,92 руб.

**недвижимое имущество**

Адрес арендуемого помещения: ул. Баумана, стр.17  
МАОУ гимназия № 99

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

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

Общая площадь нежилого помещения – 126,1 кв. м (пищеблок)

Корректировочные коэффициенты к базовой ставке арендной платы

(Постановление Главы Екатеринбурга от 20.03.2008 N 1007 "Об утверждении Корректировочных коэффициентов к базовой ставке арендной платы по договорам аренды объектов муниципального нежилого фонда муниципального образования "город Екатеринбург")

Материал стен	1,6
Учет удобств пользования (отдельный вход)	1,6
Степень благоустройства	1,0
Коэффициент понижающий	0,01

$1163 \cdot 126,1 \cdot 1,6 \cdot 1,6 \cdot 1,0 \cdot 0,01 / 12$

Ежемесячная арендная плата составляет 312 руб. 87 коп.

Арендная плата в месяц составляет 27 804 руб. 79 коп.

**Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг**

г. Екатеринбург

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, именуемое в дальнейшем «Учреждение», в лице директора Сеулковой Татьяны Алексеевны действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11», именуемое в дальнейшем «Потребитель», в лице Директора Зубрицкой Татьяны Ивановны, действующей на основании Устава с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Потребитель обязуется возместить Учреждению стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), потребленные им при оказании услуг по Договору на оказание услуг по организации горячего питания № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ в помещениях пищеблока общей площадью **126,1** кв. м., в здании по адресу: ул. Баумана, стр.17(далее – Помещения).

1.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг производится Потребителем за весь период действия Договора аренды от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ и договора на оказание услуг по организации питания обучающихся № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ : период: с «летний период»).

**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 коммунальных услуг.

2.3 Потребитель вправе:

2.3.1 Приобрести и установить приборы учета за счет собственных средств.

**3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Потребитель возмещает стоимость потребленных коммунальных услуг по тарифам, предъявляемым Учреждению Поставщиками коммунальных услуг по приборам учета. В случае отсутствия приборов учета стоимость потребленных коммунальных услуг возмещается согласно ориентировочного расчета стоимости коммунальных услуг (Приложение № 1).

3.2. Стоимость коммунальных услуг, возмещаемых Потребителем по настоящему Договору, указывается в Расчете (ориентировочном) стоимости коммунальных услуг (Приложение № 1), которое прилагается к настоящему Договору и является его неотъемлемой частью. При наличии приборов учета в пищеблоке оплата производится по фактическому потреблению.

3.3. Потребитель производит возмещение стоимости потребленных коммунальных услуг ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Учреждения.

3.4. В случае нарушения сроков возмещения стоимости коммунальных услуг Потребитель выплачивает

Учреждению пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости потребленных коммунальных услуг 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. В случае изменения стоимости Услуг, оказываемых Учреждению Поставщиками коммунальных услуг, Учреждение обязано уведомить об этом Потребителя.

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

3.7. 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 момента подписания и действует по 31.12.2027 года, а 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 гимназия № 99 (МАОУ гимназия № 99), ИНН6663058006/КПП668601001, ОГРН 1026605618137 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, стр. 17 Департамент финансов Екатеринбурга л/с 39062000099, 39062100099, 39060500099 р/с 03234643657010006200 корр/с 40102810645370000054 ОКЦ №1 УГУ Банка России/УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург БИК 016577551	Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» (ООО «ШБС № 11») Юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 Фактический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 ИНН: 6686164522 КПП: 668601001 ОГРН: 1246600058990 р/с: 40702810910010459307 к/счет 30101810500000000904 ПАО «Контур.Банк» г. Екатеринбург БИК 046577904 Эл. Почта: <a href="mailto:emyp11@mail.ru">emyp11@mail.ru</a>
Директор _____ Т.А. Селукова	Директор _____ Т.И. Зубрицкая



Методика расчета стоимости потребления  
коммунальных услуг в пищеблоке

**1.** Объем потребления ХВС в арендованном помещении определяется в соответствии с СНиП 2.04.01–85 «Нормы расхода воды потребителями» и определяется из расчета 0,008 м<sup>3</sup> на 1 блюдо в день и на посещение 1 человека (ребенка). Стоимость потребления арендатором пищеблока холодной воды определяется по формуле:

$$^{\wedge}\text{хвс}=0,008*2 \text{ блюда}* \text{кол-во посещений}*\text{Тариф},$$

где кол-во посещений - количество посещений (детей) столовой в месяц (чел.).

Тариф- стоимость 1 м<sup>3</sup> холодной воды с НДС (руб.).

**2.** Объем потребления ГВС в арендованном помещении определяется в соответствии с СНиП 2.04.01–85 «Нормы расхода воды потребителями» и определяется из расчета 0,004 м<sup>3</sup> на 1 блюдо в день и на посещение 1 человека (ребенка). Стоимость потребления арендатором пищеблока горячей воды определяется по формуле:

$$^{\wedge}\text{хвс}=0,004*2 \text{ блюда}* \text{кол-во посещений}*\text{Тариф},$$

где кол-во посещений - количество посещений (детей) столовой в месяц (чел.);

Тариф- стоимость 1 м<sup>3</sup> горячей воды с НДС (руб.).

**3.** Стоимость водоотведения холодной и горячей воды определяется по формуле:

$$^{\wedge}\text{водоотв.}=(\text{Объем ХВС}+\text{Объем ГВС})*\text{Тариф},$$

где Объем ХВС- расчетный объем потребления ХВС в месяц (м<sup>3</sup>);

Объем ГВС- расчетный объем потребления ГВС в месяц (м<sup>3</sup>);

Тариф- стоимость водоотведения 1 м<sup>3</sup> воды с НДС (руб.).

Примерные суммы по возмещению коммунальных услуг на 2026-2027 год = (факт январь – май 2024 г. + план сентябрь – декабрь 2024 г.) + (коэффициент индексации тарифов в коммунальном секторе).

Суммы по возмещению коммунальных услуг на 2026-2027 год рассчитываются путем увеличения размера стоимости коммунальных услуг за предшествующий год на коэффициент индексации тарифов в коммунальном секторе .

Данные суммы (примерные) не являются основанием для исчисления суммы возмещения стоимости коммунальных услуг на 2026-2027 год.

**Расчеты приложены отдельным файлом!**

Договор № \_\_\_\_\_

**о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества**

г. Екатеринбург

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия № 99, именуемое в дальнейшем Учреждение, в лице директора Сеулковой Татьяны Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11», именуемое в дальнейшем «Потребитель», в лице Директора Зубрицкой Татьяны Ивановны, 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 Договору на оказание услуг по организации горячего питания № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ в помещениях пищеблока общей площадью 126,1 кв. м., в здании по адресу: ул. Баумана, стр. 17 (далее – Помещения).

1.2. В эксплуатационных расходов 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 \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ и договора на оказание услуг по организации питания обучающихся № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ : период: с «12 января 2026 года по 31 декабря 2027 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

## 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.**

3.2. Стоимость **эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества**, возмещаемых Потребителем по настоящему Договору, указывается в Расчете (ориентировочном) 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 момента подписания и действует по 31.12.2027 года, а 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 гимназия № 99 (МАОУ гимназия № 99), ИНН6663058006/КПП668601001, ОГРН 1026605618137 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, стр. 17 Департамент финансов Екатеринбурга л/с 39062000099, 39062100099, 39060500099 р/с 03234643657010006200 корр/с 40102810645370000054 ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург БИК 016577551	Общество с Ограниченной Ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» (ООО «ШБС № 11») Юридический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 Фактический адрес: 620091, г. Екатеринбург, ул. Баумана, 25 ИНН: 6686164522 КПП: 668601001 ОГРН: 1246600058990 р/с: 40702810910010459307 к/счет 30101810500000000904 ПАО «Контур.Банк» г. Екатеринбург БИК 046577904 Эл. Почта: <a href="mailto:emyp11@mail.ru">emyp11@mail.ru</a>
Директор _____ Т.А. Селукова	Директор _____ Т.И. Зубрицкая

Расчет (ориентировочный) годовой стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации  
имущества МАОУ гимназия №99

**Приложены отдельным файлом!**

**Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"**

Номер договора: 2025.338454

**Исполнитель:**

Дата подписания: 29.12.2025 18:20 (МСК)  
Организация: ООО "ШБС №11"  
ФИО: ЗУБРИЦКАЯ ТАТЬЯНА ИВАНОВНА  
Должность: ДИРЕКТОР  
Сертификат ЭП  
действителен с: 14.01.2025 09:00 (МСК)  
действителен до: 14.04.2026 09:10 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 0276CD650065B272AC4BC89F50D3591E55

**Заказчик:**

Дата подписания: 12.01.2026 07:05 (МСК)  
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГИМНАЗИЯ № 99  
ФИО: Селукова Татьяна Алексеевна  
Должность: Директор  
Сертификат ЭП  
действителен с: 06.02.2025 13:05 (МСК)  
действителен до: 02.05.2026 13:05 (МСК)  
Серийный номер сертификата ЭП: 2B487B3563431687DBA472B4858A4FBF