

<p><b>Данные электронной подписи</b>  Владелец: Куприянова Наталья Александровна  Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ  № 108" ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г. САРАТОВА,  6453043250 645301001  Подписано: 29.12.2022 16:15:13</p> <p><b>Данные сертификата</b>  Серийный номер:  00A9F2E06A8BA9F4923E5CB3E9B01F64C9  Срок действия: 19.07.2022 12:50:00 - 12.10.2023  12:50:00</p>	<p><b>Данные электронной подписи</b>  Владелец: ГОРБУЛИН ВИКТОР ВЛАДИМИРОВИЧ  Организация: ИП ГОРБУЛИН ВИКТОР  ВЛАДИМИРОВИЧ, 642600000939  Подписано: 29.12.2022 14:25:43</p> <p><b>Данные сертификата</b>  Серийный номер:  01273371004EAF8D9C49A70BEEA1C31C6B  Срок действия: 15.11.2022 09:42:09 - 15.02.2024  09:52:09</p>
<p>Документ подписан электронной подписью</p>	<p>Документ подписан электронной подписью</p>

## ДОГОВОР № 1-2023

г. Саратов

29 декабря 2022г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Гимназия № 108" Ленинского района г. Саратова, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Куприяновой Н. А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Горбулина В.В., действующего на основании Свидетельства серии 64 №003446413 ОГРНИП 304642219400060 от 12.07.2004 года, с другой стороны, заключили настоящий договор на основании Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», закупки в электронной форме, участниками которой могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства (протокол № 5485883 от «28» декабря 2022 г.), о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Исполнитель по заданию Заказчика обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся МАОУ "Гимназия № 108" Ленинского района г. Саратова, по адресу Заказчика: 410052, город Саратов, Проспект 50 лет Октября, дом 107, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 4 к настоящему Договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Под оказанием услуг по организации горячего питания обучающихся (далее – услуги) в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов, полдников, в том числе свободного выбора блюд) собственного приготовления (включая буфетную продукцию промышленного производства), осуществление раздачи и сервировки, а также непосредственная реализация продукции Заказчику согласно 10-дневному меню, по заявке Заказчика.

1.3. Исполнитель обязуется осуществить оказание услуг собственными силами по месту нахождения Заказчика. Приготовление, отпуск питания производится Исполнителем через помещения пищеблока, находящегося в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального нежилого фонда и оборудования пищеблока для организации питания (Приложение № 6 к Техническому заданию).

### 2. Цена договора и условия платежа

2.1. Цена договора составляет 3 912 000 (три миллиона девятьсот двенадцать тысяч) руб. 00 коп., НДС не облагается. Цена Договора определяется по Калькуляции (Приложение № 1 к настоящему Договору).

2.2. Цена настоящего Договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего Договора, в т.ч. стоимость продуктов питания, расходы на упаковку, тару, маркировку,

транспортировку, приготовление блюд и организацию питания, на оплату труда сотрудников, на уплату налогов и иных обязательных платежей, установленных действующим законодательством РФ, не подлежит изменению, за исключением случаев, предусмотренных п.8.2. настоящего Договора.

2.3. Договор финансируется за счет средств субсидии на иные цели:

в отношении организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_ коп.:

в отношении организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, посещающих группы продленного дня:

\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_ коп.:

2.4. Оплата услуг производится в следующем порядке: безналичный расчет без аванса, оплата производится по факту оказания услуг в полном объеме, путём перечисления денежных сумм на расчётный счёт Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с дня подписания Акта сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 3 к договору), являющемся неотъемлемой частью настоящего договора. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи - приемки оказанных услуг является основанием для расчетов между Сторонами.

2.5. К актам сдачи-приемки оказанных услуг Исполнитель прикладывает документы, предусмотренные настоящим Договором.

2.6. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

### 3. Сроки и условия приемки Услуг

3.1. Оказание услуг осуществляется в срок с 09 января 2023 года по 31 мая 2023 года.

3.2. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с Техническим заданием согласно Приложению №4 к настоящему Договору. Частичное оказание Исполнителем услуг не допускается.

3.3. Исполнитель несет все расходы и принимает на себя все риски в период оказания услуг по месту нахождения Заказчика.

3.4. Приемка услуг оформляется актом сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным Сторонами. Заказчик и его представители имеют право на проведение (без каких-либо дополнительных затрат с его стороны) технического контроля в отношении Услуг с целью подтверждения их соответствия условиям настоящего договора.

3.5. Заказчик в течение 5 (пяти) дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

3.6. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта об оказании услуг.

3.7. Стороны подписывают акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

3.8. Заказчик имеет право не принимать оказанные услуги и не подписывать соответствующие документы в случае, если услуги оказаны ненадлежащим образом, не надлежащего качества или не в полном объеме.

### 4. Гарантии качества услуг

4.1. Исполнитель гарантирует:

4.1.1. Качественно, с соблюдением требований действующего законодательства Российской Федерации оказывать услуги в объеме и в сроки, предусмотренные Договором.

4.1.2. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.1.3. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-

эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.1.4. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в столовую продуктов, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом.

- Документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившие качество услуг, обеспечить полную замены некачественных продуктов питания (несоответствия качества, маркировки продукции установленным требованиям) недостачи и пересортицы, в течение 2 часов с момента предъявления Заказчиком соответствующей претензии.

4.1.6. Предоставить полный объем гарантии в соответствии с действующим законодательством на весь перечень услуг и на весь период оказания услуг.

Срок предоставления гарантии качества услуг в течение срока действия договора.

4.1.7. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи и иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством РФ и настоящим договором.

## **5. Права и обязательства сторон.**

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать оказание услуг, в соответствии с Техническим заданием (Приложение №4) к настоящему договору. Осуществлять приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания обучающихся в соответствии с заявленным 10-дневным Меню (Приложение №2 к Договору). В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно.

5.1.2. Обеспечить работу буфета, буфетов-лотков.

5.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой, буфета, буфетов-лотков.

5.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

5.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

5.1.7. Предоставить заказчику копию сертификата соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия (при наличии).

5.1.8. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

5.1.9. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

5.1.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

5.1.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую



эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.1.4. Осуществлять за свой счет своевременную доставку в столовую продуктов, качество которых должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закону РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Постановлению Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или другим нормативным документам и другим нормативным правовым актом.

- Документов, подтверждающих прохождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий договора, ухудшившие качество услуг, обеспечить полную замену некачественных продуктов питания (несоответствия качества, маркировки продукции установленным требованиям) недостатки и пересортицы, в течение 2 часов с момента предъявления Заказчиком соответствующей претензии.

4.1.6. Предоставить полный объем гарантии в соответствии с действующим законодательством на весь перечень услуг и на весь период оказания услуг.

Срок предоставления гарантии качества услуг в течение срока действия договора.

4.1.7. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи и иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством РФ и настоящим договором.

## **5. Права и обязательства сторон.**

5.1. Исполнитель обязуется:

5.1.1. Обеспечивать оказание услуг, в соответствии с Техническим заданием (Приложение №4) к настоящему договору. Осуществлять приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания обучающихся в соответствии с заявленным 10-дневным Меню (Приложение №2 к Договору). В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно.

5.1.2. Обеспечить работу буфета, буфетов-лотков.

5.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой, буфета, буфетов-лотков.

5.1.4. Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5.1.5. Соблюдать правила оказания услуг общественного питания.

5.1.6. Осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя.

5.1.7. Предоставить заказчику копию сертификата соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия (при наличии).

5.1.8. Сформировать бригаду для оказания Услуг по организации питания. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТа.

5.1.9. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

5.1.10. Использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки.

5.1.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую

- 5.2.5. Совместно с Исполнителем производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 5.2.6. Утвердить режим (график) работы столовой, буфета, буфетов-лотков.
- 5.2.7. По истечении текущего месяца производить с Исполнителем сверку по объемам фактически реализованной продукции кухни не позднее 10-го числа следующего месяца.
- 5.2.8. Обеспечить наличие на пищеблоке:
- 5.2.8.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок и Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания по количеству отпущенных за день единиц питания - завтраков, обедов, полдников). В случае наличия системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, оформляет Раздаточную ведомость с помощью системы такого учета и предоставляет ее Заказчику.
- 5.2.9. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным.
- 5.2.10. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт сдачи -приемки оказанных услуг.
- 5.2.11. Оплатить работы Исполнителя в соответствии с условиями настоящего Договора или представить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания Акта сдачи -приемки оказанных услуг.
- 5.3. В конце рабочего дня заведующий производством столовой (повар-бригадир), представитель Исполнителя и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания и Меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.
- 5.4. В Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным Меню и калькуляции, а также количество питающихся. Ведомость составляется на основании фактических заявок и ежедневного Меню.
- 5.5. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.
- 5.6. Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по Договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

## **6. Ответственность сторон**

- 6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, предусмотренную настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.2. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.
- 6.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, размер штрафа составляет: 1 000,00 (одна тысяча) рублей.
- 6.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения



Договора) и фактически исполненных, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.6. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором.

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 1 % (1 процента цены Договора (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.)

6.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, которые не имеют стоимостного выражения, предусмотренных Договором, размер штрафа составляет: 1000 рублей.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену настоящего Договора.

6.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену настоящего Договора.

6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.12. Уплата неустоек и штрафов не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему договору.

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

6.14. В остальных случаях неисполнения либо ненадлежащего исполнения условий настоящего договора стороны несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством РФ.

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору в случае, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения договора в результате событий чрезвычайного характера, которые стороны не могли предвидеть и предотвратить разумными мерами.

7.2. К обстоятельствам непреодолимой силы, в рамках настоящего договора, относятся события, на которые сторона не может оказывать влияние и за возникновение которых не несет ответственности, в том числе: землетрясения, наводнение, пожар и иные стихийные бедствия, мораторий органов власти и управления, забастовки, организованные в установленном порядке, военные действия любого характера, а также другие обстоятельства, которые могут быть определены сторонами, как непреодолимая сила для надлежащего исполнения сторонами обязательств по настоящему договору.

7.3. Сторона, ссылающаяся на вышеуказанные обстоятельства, обязана незамедлительно известить о них другую сторону в письменной форме.

## **8. Изменение и расторжение договора**

8.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны сторонами.

8.2. По соглашению сторон допускаются изменения цены договора, объема оказанных услуг, сроков оказания услуг.

При исполнении договора по соглашению сторон допускается поставка товара, оказание услуг, качественные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с указанными в договоре.

8.3. Настоящий договор, может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации, в случае одностороннего отказа стороны от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством (ст. 523 ГК РФ).

8.4. Стороны признают все условия настоящего Договора существенными и при нарушении любого из условий одной стороной другая вправе требовать расторжения Договора.

8.5. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с настоящим Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

#### 9. Порядок разрешения споров

9.1. Стороны принимают меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

9.2. В случае возникновения претензий относительно исполнения одной Стороной своих обязательств по Договору другая Сторона направляет претензию в письменной форме. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней с даты ее получения.

9.3. При невозможности урегулирования споров путем переговоров споры разрешаются в соответствии с действующим законодательством по месту нахождения Заказчика.

#### 10. Заключительные положения

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до «31» декабря 2023г., в части расчетов - до полного исполнения обязательств по настоящему договору, или до его расторжения в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором. Истечение срока действия договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему договору.

10.2. В остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны будут руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых находится у Заказчика, а второй у Исполнителя.

10.4. Приложение к настоящему договору:

- Калькуляция на оказание услуг по организации питания (Приложение №1)
- Меню приготавливаемых блюд (Приложение №2);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 3);
- Техническое задание, с приложениями (Приложение № 4).

#### 12. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
"Гимназия № 108" Ленинского района  
г. Саратова

410052, город Саратов, Проспект 50 лет  
Октября, зд. 107

ИНН/КПП 6453043250/645301001.

КС 03234643637010006000 в Отделение  
Саратов Банка России// УФК по  
Саратовской области г. Саратов  
БИК 016311121

ЕКС 40102810845370000052

Комитет по финансам администрации  
муниципального образования "Город  
Саратов" (МАОУ "Гимназия № 108"  
Ленинского района г. Саратова), л/с  
250040333

Директор \_\_\_\_\_ Куприянова Н.А.

М.П.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Горбулин Виктор Владимирович

Юридический адрес : 413324, Саратовская  
обл., Питерский р-н, с. Алексашкино,  
пер. Телеграфный, д.4.

Фактический адрес : 410040, г. Саратов, ул.  
Лунная, д. 46а, пом. 2.

ИНН 642600000939

ОГРНИП 304642219400060

р/с 40802810156000000532

к/с 30101810200000000607 Поволжский

банк ПАО Сбербанк

БИК 043601607

\_\_\_\_\_ Горбулин В.В.

М.П.

Приложение №1 к  
договору №  
от «29» декабря  
2022 г.

Калькуляция к договору № 1-2023 от 29.12.2022 г.

	категория обучающихся (воспитанников)	Плановое максимальное количество обучающихся (воспитанников) , чел.	Размер расчетной стоимости в день на 1 обучающегося (воспитанника), руб.		Количество дней обучения	Сумма, руб.
			по КБК 10302L3040			
1.	1 класс	102	75		86	
	2-4 класс	326	75		91	
		428				
<b>ВСЕГО</b>		102		<b>по КБК 1030178962</b>		
2.	обучающиеся 1-4 классов посещающих группы продленного дня, всего	33		75	86	
	ГПД работающие в 1 смену	67		135,42	91	
	ГПД работающие в 2 смену					
<b>ИТОГО</b>						

Заказчик  
Куприянова Н.А.

Поставщик  
Горбулин В.В.



СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

(должность)

(должность)

(ФИО)

(ФИО)

(дата)

(дата)

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1 ЗАВТРАК							
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК							
ОБЕД							
ИТОГО ЗА ОБЕД							
ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							



ОБЕД							
ИТОГО ЗА ОБЕД							
ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							
День 5							
ЗАВТРАК							
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК							
ОБЕД							
ИТОГО ЗА ОБЕД							
ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							
Неделя 2 День 6							
ЗАВТРАК							
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК							



ОБЕД							
ИТОГО ЗА ОБЕД							
ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							
День 7							
ЗАВТРАК							
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК							
ОБЕД							
ИТОГО ЗА ОБЕД							
ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:							
День 8							
ЗАВТРАК							
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК							
ОБЕД							

ИТОГО ЗА ОБЕД								
ПОЛДНИК								
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК								
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:								
День 9								
ЗАВТРАК								
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК								
ОБЕД								
ИТОГО ЗА ОБЕД								
ПОЛДНИК								
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК								
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:								
День 10								
ЗАВТРАК								
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК								
ОБЕД								
ИТОГО ЗА ОБЕД								
ПОЛДНИК								

ИТОГО ЗА ПОЛДНИК

ИТОГО ЗА ДЕНЬ:

ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:

СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:

Норма среднее значение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение N 10 Таблица 1, Таблица 3	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
завтрак	500	15,4-19,3	15,8-19,8	67-83,8	470-587,5
обед	700	23,1-26,9	23,7-27,7	100,5- 117,3	705-822,5
полдник	300	7,7-11,4	7,9-11,9	33,5-50,3	235-352,5
НОРМА ЗАВТРАК МР 2.40179-20		12--16	12--16	48--60	400-550
НОРМА ОБЕД МР 2.40179-20		20--25	20--25	80--100	600-750

фактическое среднее значение по меню	Выход, гр	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Завтрак	500,0	16,6	16,8	83,8	585,4
Обед	700,0	26,0	24,2	100,8	711,4
Полдник	300,0	7,7	7,9	50,2	318,7
	1500,0	50,2	49,0	234,8	1615,4



Акт сдачи – приема оказания услуг

г. Саратов

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Гимназия № 108" Ленинского района г. Саратова, далее именуемое «Заказчик», в лице директора Куприяновой Н. А., действующего на основании и в соответствии с Уставом, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Горбулина В.В., действующего на основании Свидетельства серии 64 №003446413 ОГРНИП 304642219400060 от 12.07.2004 года, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуг от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_ (далее - Договор) Исполнитель оказал, а Заказчик принял услуги предоставления питания с «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.:

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	ИТОГО
1.	Количество обучающихся 1-4 классов, обеспеченных питанием (завтрак)																																
1.1	Количество обучающихся 1-4 классов, обеспеченных питанием (обед)																																
1.2	Общая стоимость выданных рационов питания обучающихся 1-4 классов																																
2	Количество обучающихся 1-4 классов, посещающих группы продленного дня в I смены																																
2.1	Расчетная стоимость в день на обучающихся 1-4 классов посещающих группы продленного дня I смены																																
3	Количество обучающихся 1-4 классов, посещающих группы продленного дня 2 смены																																
3.1	Расчетная стоимость в день на обучающихся 1-4 классов посещающих группы продленного дня 2 смены																																
Всего																																	

2. Услуги оказаны в срок с «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. (включительно).

3. Услуги оказаны на сумму ВСЕГО \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ рублей \_\_ коп.), НДС не облагается

4. Стороны взаимных претензий не имеют.

Акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся

1. Услуги оказываемые Исполнителем должны соответствовать следующим нормативно-правовым документам, нормами и правилами:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- 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»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 04.10.2021 года МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 года «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ 30389-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid-19)»;



- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС -023-2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС -033-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС -034-2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- СП 1.1.1058-01» Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299
- иные нормативно-правовые документы, нормы и правила, регламентирующие данную сферу деятельности.

## **2. Требования к помещениям и персоналу:**

2.1. Исполнитель организует приготовление рационов питания на пищеблоке общеобразовательного учреждения. Пищеблок общеобразовательного учреждения - столовая, работающая на продовольственном сырье (с полным технологическим циклом), которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Не допускается использовать столовую общепитового учреждения, как столовую-догоготовочную. На срок действия договора Заказчик с согласия собственника передает, а Исполнитель принимает нежилые помещения площадью 74,9 кв. м (семьдесят четыре целых девять десятых кв.м.), на 1 этаже 4-х этажного нежилого здания, необходимые для приготовления и раздачи пищи, и технологическое оборудование общеобразовательного учреждения в аренду, путём заключения соответствующего договора Приложение № 6 к Техническому заданию.

Приемка Исполнителем от Заказчика помещений, технологического оборудования, иного имущества осуществляется не позднее 09 января 2023 года.

2.2. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 Исполнитель обеспечивает доукомплектование переданных помещений оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), столовыми приборами, специальным кухонным инвентарем, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, документами, необходимыми для оказания Услуг и, при необходимости, осуществляет техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования. Исполнитель обеспечивает наличие всей требуемой нормативной документации, необходимых технических документов (инструкций, стандартов, рецептов, технико-технологических и технологических карт), согласованных в установленном порядке, а также необходимых нормативных и справочных документов, обеспечивает своевременное и правильное оформление всей необходимой документации. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования. Исполнитель обеспечивает сохранность и надлежащее использование имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, правильную эксплуатацию технологического оборудования. Исполнитель за счет собственных средств проводит плановые мероприятия, направленные на соблюдение санитарных норм и правил и выполнение санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, мероприятия по дезинфекции, по борьбе с насекомыми

грызунами по договорам со специализированной организацией в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ. Исполнитель обеспечивает выполнение необходимых мероприятий по противопожарной безопасности, защите окружающей среды в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.3. Исполнитель обеспечивает выполнение требований, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Исполнитель обязан неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) устанавливающие требования к комплексу организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, в том числе осуществлять:

- уборку пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования пищеблока;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в пищеблок;
- ежедневную влажную уборку помещений пищеблока, места раздачи пищи и обеденного зала с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, оборудования, инвентаря;
- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
- обеспечение постоянного наличия кожных антисептиков для обработки рук;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком организационных процессов и режима работы «Заказчика»;
- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;
- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.
- организовать выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу и др.
- обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, хозяйственных товаров на период действия договора.

2.4. Сбор и вывоз пищевых отходов производится силами Исполнителя в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.5. В соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 Исполнитель допускает к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации. Исполнитель обеспечивает ведение гигиенического журнала в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исполнитель обеспечивает сотрудников пищеблока моющими средствами, спецодеждой, индивидуальными средствами защиты органов дыхания, а также перчатками в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 3.1 2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

2.6. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

2.7. Исполнитель обязан использовать предоставленные помещения, оборудование только по прямому назначению – для организации питания обучающихся и сотрудников.

### 3. Требования к организации контроля:

3.1. Исполнитель осуществляет производственный контроль, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3.2. Исполнитель осуществляет проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными санитарными правилами.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в соответствии с действующими нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках Исполнитель осуществляет отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции ответственным лицом или комиссией (при наличии) Заказчика проводится снятие пробы с готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат контроля (бракеража) регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (в соответствии в соответствии с приложениями №№ 4 и 5 к настоящему Техническому заданию).

3.6. Родительский контроль осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.

3.7. Контроль за рационом питания осуществляется Заказчиком и Исполнителем, с участием медицинского работника. Результаты контроля оформляются Ведомостью контроля за рационом питания, в соответствии с Приложением №2 к Техническому заданию

3.8. Исполнитель обязан обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

3.9. Исполнитель обязан обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуги.

**4. Требования к поставке продуктов питания, срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, маркировке продовольственного сырья и пищевых продуктов:**

4.1. Исполнитель обеспечивает своевременную организацию поставки продуктов питания, в том числе буфетной продукции, в соответствии с разработанным меню, строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, а также реализуемых готовых блюд, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2. Исполнитель производит закупку пищевой продукции, соответствующей требованиям, отвечающие требованиям ГОСТов, ТР и настоящего Технического задания, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов. В случае отсутствия государственного стандарта на конкретный вид продукции допускается закупка продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ). При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий.

4.3. Исполнитель обеспечивает прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации



и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.5. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

4.6. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.7. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

4.8. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

4.9. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.10. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться требования технических регламентов, СанПиН, иных нормативно-правовых документов, регламентирующих данный вид услуг

4.11. Исполнитель обеспечивает соблюдение сроков годности, температурно-влажностных режимов и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями и соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов

4.12. Качество продуктов питания должны соответствовать требованиям, указанным в Приложении №3 к Техническому заданию. Продукция, указанная в Приложении №1 к Техническому заданию не допускается при организации питания детей

## **5. Требования к организации питания:**

5.1. Исполнитель обеспечивает последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов

5.2. Исполнитель осуществляет изготовление продукции общественного питания (кулинарные, хлебобулочные, кондитерские изделия и напитки) в соответствии с меню, утвержденным Исполнителем и согласованным с руководителем Заказчика. Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется на основании технологических карт, составленных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию» и МР 2.3.6.0233-21 (приложение 7 к МР), в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиями рецептур, правилам подачи и отпуска, установленными действующими Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

- 5.3. Исполнитель обеспечивает обучающихся 1-4 классов не менее одного раза в день горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (горячий завтрак или обед в зависимости от режима (смены) обучения). Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.
- 5.4. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в погребительской таре. Продукция должна быть приготовлена из свежих, качественных и калорийных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями и дополнениями) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30524-2013
- 5.5. Меню утверждается руководителем Исполнителя или индивидуальным предпринимателем и согласовывается руководителем Заказчика.
- 5.6. Меню должно предусматривать распределение блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом требований, предусмотренных пунктом 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.7. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, 7 (Таблица 2), 8, 9 (Таблицы 1, 3), 10 (Таблицы 1, 3, 4), 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.
- 5.8. С учетом возраста обучающихся в 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, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) необходимо использовать среднесуточные наборы продуктов предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни. Следует включать в рацион питания витаминизированные продукты, как сочетая их использование в один и тот же день, так и чередуя разные продукты в разные дни.
- 5.9. Корректировка меню, включение в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированных напитков промышленного выпуска осуществляется, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. Примерные варианты меню приведены в Приложении 2 к МР 2.4.0179-20.
- 5.10. При проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.
- 5.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложение №1 к настоящему Техническому заданию.
- 5.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, Исполнителем организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 5.12.1. Выдача детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных Заказчиком и Исполнителем.
- 5.13. При употреблении детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, Исполнитель оборудует обеденный зал столами и стульями, холодильником (в зависимости от

количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.14. Дополнительное питание детей должно соответствовать следующим требованиям:

- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке.

5.15. Исполнитель оказывает услугу, используя пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые по показателям безопасности и пищевой ценности соответствуют единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021.2111 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

5.16. В случае если один из перечисленных нормативно-технических документов утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

## **6. Порядок оказания услуг**

6.1. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи. Исполнитель организует обслуживание путем предварительного накрытия столов. Отпуск приготовленных рационов питания (набор блюд, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с меню на одного ребенка) и сервировка столов организуется в обеденном зале (приспособленном помещении), в соответствии с графиком работы столовой.

6.2. Оказание услуг осуществляется из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, по утвержденному меню.

**Срок оказания услуг:** с 09.01.2023 по 31.05.2023 года включительно ежедневно, за и исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

Общее количество обучающихся, получающих горячее питание указано в Калькуляции (Приложение № 1 к Договору).

Вне финансовых обязательств по настоящему Техническому заданию Исполнитель обеспечивает организацию питания обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей); организацию питания сотрудников Заказчика за счет собственных средств сотрудников.

6.3. Заявка на получение услуг, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 16 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 08 часов 00 минут дня оказания Услуг. Заявка направляется Исполнителю по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

6.4. На основании сведений, указанных в заявке, утвержденном меню и Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

6.5. На основании заявки, утвержденного меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость (по форме, установленной в Приложении №8 к настоящему Техническому заданию) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах, которая подписывается уполномоченными лицами Исполнителя и Заказчика и скрепляется печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчику. В случае наличия системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, оформляет Раздаточную ведомость с помощью системы такого учета и предоставляет ее Заказчику.

6.6. При оказании услуг Исполнитель обязан соблюдать требования в отношении размера торговых наценок, установленные Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 сентября 2017 года № 46/1 (с изменениями). Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 декабря 2017 года № 63/18 (с изменениями).

6.7. В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы. По согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе осуществлять учет питающихся с использованием системы электронного учета питающихся, которой Исполнитель владеет или пользуется на законных основаниях.

*Приложения к Техническому заданию:*

1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение № 1 к Техническому заданию);
2. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 2 к Техническому заданию);
3. Требования к качеству продукции (Приложение № 3 к Техническому заданию);
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к Техническому заданию);
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 к Техническому заданию);
6. Договор аренды объекта муниципального нежилого фонда и оборудования пищеблока для организации питания (Приложение № 6 к Техническому заданию);
7. Договор о возмещении коммунальных затрат (Приложение № 7 к Техническому заданию);
8. Раздаточная ведомость на отпуск рационов питания (Приложение № 8 к Техническому заданию);



**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, чуча, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки: стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №2 к Техническому заданию

Ведомость контроля за рационом питания

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания:  
Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению №7	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение №3 к Техническому заданию  
Требования к качеству продукции

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цуккини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокачанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокачанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кнелога лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017



49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже I сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.

99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

<\*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.



Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание



**ДОГОВОР АРЕНДЫ №1/2023А**  
**объекта муниципального нежилого фонда**  
**и оборудования пищеблока для организации питания**

г. Саратов

«29» декабря 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова, именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Куприяновой Н.А, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович, именуемый в дальнейшем «Арендатор», действующий на основании свидетельства серии 64 № 003446413 ОГРНИП 304642219400060 от 12.07.2004 года, с другой стороны, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», на основании рекомендаций комиссии по рациональному использованию объектов нежилого фонда г. Саратова (протокол №27 от 23.11.2022г.), заключили настоящий Договор аренды (далее - «Договор») о нижеследующем:

**1. Общие положения**

1.1. Арендодатель передает, а Арендатор принимает во временное владение и пользование без права передачи в субаренду нежилые помещения, указанные на плане (Приложение №1), и технологическое оборудование для пищеблока (далее - оборудование), согласно перечню (Приложение № 2) являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора, расположенные на 1 этаже в здании по адресу: 410033, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд.107, для использования исключительно в целях организации горячего питания учащихся и сотрудников МАОУ «Гимназия № 108».

Общая площадь передаваемых в аренду помещений 74,9 кв. м.

1.2. Сведения о помещениях, передаваемых в аренду, изложенные в настоящем Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для их надлежащего использования в соответствии с целями, указанными в п. 1.1 настоящего Договора.

1.3. Условия Договора распространяются на отношения, возникшие между Сторонами с «09» января 2023 г.

1.4. Договор заключен на 5 (пять) месяцев и действует по «31» мая 2023 г. По истечении указанного срока Договор подлежит расторжению.

**2. Права и обязанности Сторон**

2.1. Арендодатель обязуется:

2.1.1. Передать Арендатору Объект по акту приема-передачи объекта нежилого фонда (приложение № 2 к Договору) и Оборудование по акту приема-передачи оборудования (приложение № 3 к Договору).

2.1.2. Не менее чем за месяц письменно уведомлять «Арендатора» о необходимости освобождения Объекта в связи с принятым в установленном порядке решением о признании Объекта аварийным, его реконструкции, сносе, изъятии в целях использования для муниципальных нужд и в иных предусмотренных Договором случаях.

2.2. Арендатор обязуется:

2.2.1. Использовать Объект и Оборудование в соответствии с целями, указанными в п. 1.1 Договора, законодательством Российской Федерации, нормами и правилами использования зданий (помещений), в том числе санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности, нормами законодательства об охране памятников истории и культуры (в необходимых случаях).

Обеспечить беспрепятственный доступ на Объект представителям Арендодателя осуществляющих руководство деятельностью с целью обеспечения контроля целевого использования арендуемых площадей и оборудования.

2.2.2. Своевременно и полностью выплачивать Арендодателю установленную Договором арендную плату за пользование Объектом и Оборудованием.

2.2.3. Своевременно, за свой счет производить текущий ремонт Объекта.

2.2.4. Обеспечивать сохранность Объекта и его инженерных коммуникаций и Оборудования, нести расходы на их содержание и поддержание в надлежащем техническом, санитарном и противопожарном состоянии.

Соблюдать требования пожарной безопасности. Обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний, постановлений и иных законных требований должностных лиц государственного пожарного надзора. Нести персональную ответственность за противопожарное состояние Объекта.

2.2.5. Не производить на Объекте без письменного разрешения Арендодателя и собственника имущества прокладок скрытых и открытых проводок коммуникаций, перепланировок и переоборудований капитального характера.

В случае обнаружения Арендодателем либо собственником имущества самовольных перепланировок капитального характера, нарушения целостности стен, перегородок или перекрытий капитального характера, переделок или прокладок сетей, таковые должны быть ликвидированы Арендатором, а помещение приведено в прежний вид за его счет в срок, определяемый односторонним предписанием Арендодателя либо собственника имущества.

2.2.6. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части), проведением реконструкции, сноса Объекта или изъятием Объекта для муниципальных нужд и в иных предусмотренных Договором случаях в срок, определенный уведомлением Арендодателя.

2.2.7. Немедленно извещать Арендодателя о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем или грозящем нанести Объекту и (или) Оборудованию ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта и (или) Оборудования.

Обеспечивать беспрепятственный доступ на Объект представителям Арендодателя, собственника имущества, работникам организаций, осуществляющих техническое обслуживание и ремонт здания и находящегося в нем санитарно-технического и иного оборудования, для выполнения необходимых ремонтных работ, работ по ликвидации аварий либо неисправности оборудования, приборов учета и контроля, а также для фотографирования и видеосъемки объекта.

2.2.8. Заключение в пятидневный срок с момента заключения настоящего Договора с Арендодателем договор о возмещении арендатором затрат арендодателя на коммунальные услуги.

2.2.9. В случае причинения ущерба Объекту и (или) Оборудованию по вине Арендатора возместить Арендодателю причиненный ущерб в полном объеме.

2.2.10. Передать Объект и Оборудование по истечении срока действия Договора или при его досрочном расторжении Арендодателю по акту приема-передачи в течение дня, следующего за днем прекращения действия Договора в связи с истечением срока его действия либо досрочным расторжением.

2.2.11. Не отчуждать и не распоряжаться иным способом Объектом и (или) Оборудованием, в том числе не передавать имущество в безвозмездное пользование, не вносить его в уставный капитал других юридических лиц, не совершать сделки по его залогу (задатку).

2.2.12. Не сдавать в субаренду Объект или его часть без письменного разрешения Арендодателя. Арендодатель вправе давать Арендатору такое разрешение только при условии сохранения целевого назначения имущества и получения письменного согласия собственника имущества на передачу Объекта.

2.2.13. При принятии Арендатором решения об одностороннем отказе от аренды Объекта до истечения срока действия Договора он обязан предупредить Арендодателя о своем решении не менее чем за один месяц.

2.2.14. Соблюдать методические рекомендации и установленные санитарные нормы, и правила по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.3. Арендатор имеет право:

2.3.1. Производить платежи по Договору авансом за весь период пользования Объектом и Оборудованием.

2.3.2. Беспрепятственно использовать Объект и Оборудование в соответствии с целями, указанными в пункте 1.1. Договора, в течение срока, установленного Договором.

2.3.3. Заключение в пользу Арендодателя договор страхования Объекта со страховой организацией на весь срок действия Договора.

2.3.4. Досрочно расторгнуть Договор при соблюдении условия, установленного пунктом 2.2.13.

2.4. Арендодатель имеет право:

2.4.1. В случаях, указанных в пункте 5.3. Договора, в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора без обращения в суд.

### **3. Величина арендной платы, порядок расчетов**

3.1. Ежемесячная величина арендной платы без НДС за аренду помещений и оборудования по настоящему Договору, установлена на основании отчета №13-07/04-22М от 18.07.2022г. «Об оценке рыночной стоимости ежемесячных арендных платежей за объекты нежилого фонда: помещения пищеблока общей площадью 74,9 кв.м. с оборудованием, расположенные в нежилом здании по адресу: 410033, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд.107» составляет:

-помещение 74,9 кв.м.- 7 677 (Семь тысяч шестьсот семьдесят семь) руб. 25 коп.,

-оборудование – 2 304 (Две тысячи триста четыре) руб. 41 коп.,

Общая величина арендной платы за пользование Объектом и Оборудованием за 1 месяц составляет: 9 981 (Девять тысяч девятьсот восемьдесят один) руб. 66 коп.

Общая величина арендной платы за пользование Объектом и Оборудованием за 5 месяцев составляет: 49 908 (Сорок девять тысяч девятьсот восемь) руб. 30 коп.

3.2. Арендная плата за пользование арендованными помещениями и оборудованием по настоящему Договору в полном объеме перечисляется Арендатором на лицевой счет Арендодателя, указанный в разделе 7 настоящего Договора.

Внесение арендной платы производится ежемесячно не позднее 10-го числа текущего месяца.

Первое внесение арендной платы Арендатор производит в течение 20 (двадцати) дней после вступления в силу настоящего Договора. Обязательство по оплате арендной платы возникает у Арендатора с момента подписания Арендодателем и Арендатором акта приема-передачи помещений и оборудования.

3.3. Размер арендной платы может быть изменен Арендодателем в бесспорном и одностороннем порядке не чаще 1 (одного) раза в год. Ставка арендной платы устанавливается в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации об оценочной деятельности на основании отчета оценки. Уведомление о перерасчете арендной платы вместе с расчетом и сопроводительным письмом организации-оценщика направляется Арендатору Арендодателем, является обязательным для Арендатора и составляет неотъемлемую часть настоящего Договора.

Новый размер арендной платы устанавливается с момента получения Арендатором уведомления о внесении соответствующих изменений в Договор.

3.4. Расходы Арендатора на оплату коммунальных, эксплуатационных и необходимых административно-хозяйственных услуг на основании договора об оплате услуг не включаются в установленную настоящим Договором сумму арендной платы.

3.5. По истечении срока перечисления арендной платы невнесенная сумма считается недоимкой и взыскивается с начислением пеней. Арендатор самостоятельно перечисляет начисленные пени на расчетный счет Арендодателя.

#### 4. Ответственность Сторон

- 4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения условий Договора виновная Сторона обязана возместить причиненные убытки в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2. При неуплате Арендатором арендной платы в установленные Договором сроки или перечислении арендной платы ненадлежащим образом, начисляются пени в размере одной трехсотой ключевой ставки Банка России от просроченной суммы за каждый день просрочки.
- 4.3. Уплата пеней в размере, установленном в п. 4.2. Договора, не освобождает Арендатора от выполнения обязательств по Договору.
- 4.4. В случае не освобождения Арендатором Объекта в сроки, предусмотренные п. 2.2.6. Договора, Арендатор уплачивает штраф в размере одного процента от общей величины арендной платы за пользование Объектом и Оборудованием за 5 месяцев за каждый день пребывания в Объекте.

#### 5. Изменение и расторжение Договора

- 5.1. Изменение условий Договора и его расторжение, за исключением случаев, указанных в пунктах 5.2., 5.3. Договора допускается по соглашению Сторон.
- Предложения по изменению условий Договора и его досрочному расторжению рассматриваются Сторонами в 15-дневный срок и оформляются дополнительным соглашением к Договору.
- 5.2. Договор подлежит досрочному расторжению судом по требованию одной из Сторон в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Арендодатель вправе в одностороннем порядке без обращения в суд отказаться от исполнения Договора в случаях:
- признания в установленном порядке Объекта аварийным;
  - принятия в установленном порядке решения о реконструкции или сносе Объекта;
  - принятия в установленном порядке решения об использовании Объекта для муниципальных нужд;
  - выявления фактов нецелевого использования арендованного имущества;
  - несоблюдения Арендатором условий, установленных пп. 2.2.1., 2.2.4., 2.2.5., 2.2.8., 2.2.9., 2.2.11., 2.2.12., 2.2.14., 2.2.15. Договора;
  - возникновения задолженности по внесению предусмотренной Договором арендной платы в течение двух месяцев подряд, независимо от ее последующего внесения.
- 5.4. Решение о признании Объекта аварийным, его сносе, реконструкции, об изъятии объекта для использования для муниципальных нужд оформляется в соответствии с действующим законодательством и актами органов местного самоуправления.
- 5.5. В случаях, указанных в пп. 5.3. ,5.4. Договора, Договор считается расторгнутым с момента получения Арендатором уведомления Арендодателя об отказе от исполнения Договора. Момент получения Арендатором уведомления определяется в любом случае не позднее 5 дней с даты его отправки заказным письмом по юридическому адресу Арендатора, указанному в Договоре.
- 5.6. Не освобождение Объекта Арендатором со дня прекращения Договора влечет за собой ответственность Арендатора в соответствии с п. 4.4. Договора.
- 5.7. Расторжение Договора не освобождает Арендатора от необходимости погашения задолженности по арендной плате и пеням.

#### 6. Прочие условия

- 6.1. Неотделимые улучшения, в том числе капитальный ремонт Объекта, производятся Арендатором только с письменного разрешения Арендодателя. Арендодатель вправе давать Арендатору такое разрешение только при условии получения письменного согласия собственника имущества. Произведенные Арендатором неотделимые улучшения Объекта становятся собственностью собственника Объекта. Стоимость произведенных Арендатором неотделимых улучшений Объекта, в том числе капитальный ремонт Объекта, может быть зачтена в счет арендной платы.
- 6.2. Если состояние возвращаемого Объекта по окончании Договора становится по вине Арендатора непригодным для использования по назначению или хуже предусмотренного Договором, Арендатор возмещает Арендодателю причиненный ущерб в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Вопросы, не урегулированные Договором, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.
- В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, Стороны передают их на рассмотрение в суд.
- 6.4. Об изменениях наименования, местонахождения, банковских реквизитов, реорганизации и смене руководителя Арендатор обязан письменно уведомить Арендодателя в двухнедельный срок. Арендодатель вышеуказанные изменения доводит до «Арендатора» через средства массовой информации или путем размещения информации на официальном сайте учреждения в сети «Интернет».
- 6.5. Настоящий Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по 1 экземпляру для каждой Стороны.
- 6.6. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются следующие приложения:
- 6.6.1. План помещений, передаваемых во временное владение и пользование (Приложение № 1).



6.6.2. Перечень технологического оборудования пищеблока, передаваемого в возмездное пользование (Приложение № 2).

6.6.3. Акт приема-передачи помещений (Приложение № 3).

6.6.4 Акт приема-передачи технологического оборудования пищеблока (Приложение № 4).

#### 7. Реквизиты Сторон:

Арендодатель:  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия №108» Ленинского района г. Саратова

Адрес: 410033, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд.107  
ИНН 6453043250 КПП 645301001  
КС 03234643637010006000 в Отделение Саратов Банка России УФК по Саратовской области г. Саратов  
БИК 01631112:  
ЕКС 40102810845370000052  
Комитет по финансам администрации муниципального образования «Город Саратов»  
МАОУ «Гимназия №108»  
д.с 201040332  
КБК 0000000000000000120

Директор \_\_\_\_\_ Н.А.Купрянова  
М.П.

Арендатор:  
Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович

Юридический адрес : 413324, Саратовская обл., Питерский р-н, с. Алексашино, пер. Телеграфный, д.4.  
Фактический адрес : 410040, г. Саратов, ул. Лунная, д. 46а, пом. 2.  
ИНН 64260000939  
ОГРНИП 304642219400060  
р с 40802810156000000532  
к с 30101810200000000607  
Поволжский банк ПАО Сбербанк  
БИК 043601607

\_\_\_\_\_ В.В. Горбулин  
М.П.

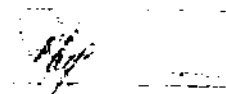
**ПЛАН**

**объекта нежилого фонда:**

**нежилого помещения литер А1, площадью 74,9 кв.м.,**

**расположенного на 1 этаже 4 этажного нежилого здания**

**по адресу: 410033, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд.107**



Арендодатель:  
Директор \_\_\_\_\_ Куприянова Н.А.

Арендатор:  
Руководитель \_\_\_\_\_

**Перечень технологического оборудования пищеблока передаваемого в возмездное пользование**

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Инвентарный номер	Количество	Балансовая стоимость	Месячный арендный платеж без НДС
1.	Шкаф холодильный	Carboma R-1400	410126000225	1	48 000,00	282,74
2.	Стол, предназначенный для использования на предприятиях общественного питания	СПР-900/600/870	410126000226	1	6 080,00	18,34
3.	Стол, предназначенный для использования на предприятиях общественного питания	СПР-900/600/870	410126000227	1	6 080,00	18,34
4.	Мармит комбинированный для первых и вторых блюд	ЭМК 70 КМУ	410126000228	1	45 800,00	243,77
5.	Холодильный прилавок	ПХС-1-0,300-1	410126000229	1	37 300,00	125,18
6.	Стеллаж для размещения и сушки тарелок	СР0960/400/1675	410126000230	1	12 400,00	25,63
7.	Пароварочный конвективный аппарат электрический с подставкой	ПКА-10-1 1ПМ	410126000235	1	140 000,00	292,16
8.	Конвекционная печь электрическая	КЭП-4П	410126000234	1	63 300,00	363,36
9.	Машина тестомесильная	МТ-25	410126000236	1	63 600,00	693,57
10.	Мясорубка настольная	ТМ-12М	410126000396	1	35 120,00	241,31
<b>ИТОГО</b>						<b>2 304,41</b>

От имени Арендодателя

Директор

От имени Арендатора

Руководитель \_\_\_\_\_

Акт  
приема - передачи помещений

г. Саратов

«29» декабря 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова, именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Куприяновой Н.А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович, именуемый в дальнейшем «Арендатор», действующий на основании свидетельства серии 64 № 003446413 ОГРНИП 304642219400060 от 12.07.2004 года, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями Договора аренды объекта муниципального недвижимого имущества, закрепленного за муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова на праве оперативного управления, Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду объект нежилого фонда, расположенного на первом этаже четырехэтажного нежилого здания по адресу: 410033, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд. 107, общей площадью 74,9 кв. м. балансовой стоимостью 15 746,43 руб.

Техническое состояние недвижимого имущества: ремонта не требует.

2. Стороны взаимных претензий друг к другу не имеют.

3. Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, по одному для Арендодателя и Арендатора.

Передал:

Принял:

От Арендодателя:

От Арендатора:

Директор \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

**АКТ ПРИЕМКИ-ПЕРЕДАЧИ  
технологического оборудования пищеблока**

г. Саратов

«29» декабря 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова, именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Куприяновой Н.А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович, именуемый в дальнейшем «Арендатор», действующий на основании свидетельства серии 64 № 003446413 ОГРНИП 304642219400060 от 12.07.2004 года, с другой стороны, составили настоящий Акт приемки-передачи оборудования (далее - Акт) по договору аренды муниципального недвижимого имущества, закрепленного за муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова на праве оперативного управления (далее - Договор) о нижеследующем:

В соответствии с п. 1.1 Договора Арендодатель передает, а Арендатор принимает во временное пользование следующее технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Инвентарный номер	Количество	Балансовая стоимость
1.	Шкаф холодильный	Carboma R-1400	410126000225	1	48 000,00
2.	Стол, предназначенный для использования на предприятиях общественного питания	СПР-900/600/870	410126000226	1	6 080,00
3.	Стол, предназначенный для использования на предприятиях общественного питания	СПР-900/600/870	410126000227	1	6 080,00
4.	Мармит комбинированный для первых и вторых блюд	ЭМК 70 КМУ	410126000228	1	45 800,00
5.	Холодильный шкаф	ПХС-1-0,300-1	410126000229	1	37 300,00
6.	Степаяж для размещения и сушки тарелок	СР0960 400/1675	410126000230	1	12 400,00
7.	Машина тестомесильная	МТ-25	410126000236	1	63 600,00
8.	Конвекционная печь электрическая	КЭП-4П	410126000234	1	63 300,00
9.	Пароварочный конвективный аппарат электрический с подставкой	ПКА-10-1 ПМ	410126000235	1	140 000,00
10.	Мясорубка настольная	ТМ-12М	410126000396	1	35 120,00

2. Указанное оборудование осмотрено Арендатором и принято в рабочем состоянии, с учетом нормального износа, без видимых повреждений.

3. Настоящий Акт составлен в 2 (Двух) экземплярах, по одному для Арендодателя и Арендатора.

От имени Арендодателя

От имени Арендатора

Директор

Руководитель \_\_\_\_\_



4.2. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно по соглашению Сторон.

4.3. После истечения срока действия договора аренды нежилого помещения, указанного в преамбуле настоящего договора, или в случае его досрочного расторжения, настоящий договор прекращает свое действие.

4.4. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение Сторонами своих обязательств по настоящему договору.

#### 5. Ответственность Сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. За несвоевременное исполнение обязательств по настоящему договору Балансодержатель вправе потребовать от Арендатора уплаты неустойки в размере одной трехсотой ключевой ставки Центрального банка РФ от неуплаченной суммы за каждый день просрочки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательства по настоящему договору.

5.3. Наложение и исполнение санкций, установленных настоящим договором, не освобождает Стороны от выполнения своих обязательств по настоящему договору.

#### 6. Прочие условия

6.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, будут разрешаться Сторонами в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии – 15 рабочих дней с даты получения Стороной претензии.

6.2. В случае невозможности разрешения споров, Стороны, после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Саратовской области.

6.3. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

6.4. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на русском языке. Оба экземпляра идентичны и имеют одинаковую юридическую силу. У каждой Стороны находится один экземпляр настоящего договора.

6.5. Любые приложения, изменения и дополнения к настоящему договору имеют юридическую силу и составят неотъемлемую часть настоящего договора только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны уполномоченными представителями обеих Сторон.

#### 7. Адреса и реквизиты Сторон

**Балансодержатель:**

**Арендатор:**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 108» Ленинского района г. Саратова

Индивидуальный предприниматель Горбулин Виктор Владимирович

Адрес: 410052, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд.107

Юридический адрес : 413324, Саратовская обл., Питерский р-н, с. Алексашкино, пер. Телеграфный, д.4.

ИНН 6453043250 КПП 645301001

Фактический адрес : 410040, г. Саратов, ул. Лунная, д. 46а, пом. 2.

КС 03234643637010006000 в Отделение Саратов

ИПН 642600000939

Банка России УФК по Саратовской области г. Саратов

ОГРНИП 304642219400060

БИК 016311121

р/с 40802810156000000532

ЕКС 40102810845370000052

к/с 30101810200000000607

Комитет по финансам администрации

Поволжский банк ПАО Сбербанк

муниципального образования «Город Саратов»

БИК 043601607

МАОУ «Гимназия №108»

л/с 201040332

КБК 0000000000000000130

Директор \_\_\_\_\_ Н.А.Куприянова  
М.П.

\_\_\_\_\_ В.В. Горбулин  
М.П.

Приложение №1

к договору о возмещении коммунальных услуг  
№1 2023В от \_\_\_\_\_

Сведения о показаниях внутренних счетчиков

на « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023г.

Наименование и адрес объекта	Тип, № счетчика	Показания счетчика на текущее число	Показания счетчика за предыдущий месяц	Количество потребленной коммунальной услуги	Тип трансформатора тока, номинал по фазам, номер
MAOY «Гимназия №108» 410052, Саратовская область, город Саратов, проспект им. 50 лет Октября, зд. 107	Электроснабжение № _____				
	Холодная вода № _____				
	Горячая вода № _____				

Представитель Арендодателя \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Представитель Арендатора \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

ФОРМА

Раздагочная ведомость  
на отпуск рационов питания

(присл пищи: завтрак, обед и т.д.)

«\_\_» «\_\_» 20\_\_ г.

Наименование или номер групп, классов	Наименования рационов питания (завтрак, обед)	Количество рационов питания		Время предоставления рационов питания
		заявлено	фактически предоставлено	

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

М.П. (при наличии)

Заказчик:  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

М.П.