

ДОГОВОР № 1-2023

на услуги по организации питания обучающихся

г. Саратов

«30» ноября 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – Лицей № 62, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий Договор на основании результатов конкурса в электронной форме, участниками которой могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства (протокол №3 подведения итогов процедуры 32211783834 от «07» ноября 2022 г.), о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель осуществляет оказание услуг по адресу заказчика: Российская Федерация, Саратовская область, город Саратов, Ильинская площадь 1 – МАОУ «Лицей №62», а Заказчик принимает и оплачивает оказанные исполнителем услуги, указанных в п.п. 1.2. настоящего Договора в порядке и на условиях, установленных настоящим Договором.

1.2. Под оказанием услуг по организации питания в целях настоящего Договора понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (приготовление завтраков, обедов, свободный выбор блюд), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 10-дневному меню для обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы), по заявке Заказчика, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 3 к настоящему Договору), являющимся его неотъемлемой частью.

1.3. Исполнитель обязуется осуществить оказание Услуг собственными силами по месту нахождения Заказчика. Приготовление, отпуск питания и буфетной продукции производятся Исполнителем через помещения пищеблока, находящегося в возмездном пользовании Исполнителя в соответствии с договором аренды объекта муниципального нежилого фонда и оборудования пищеблока для организации питания № 1/2023 от «__» _____ 2022 года.

2. Цена договора и условия платежа

2.1. Цена Договора твердая и составляет 3119891,50 (Три миллиона сто девятнадцать тысяч восемьсот девяносто один рубль пятьдесят копеек) рублей, НДС не облагается на основании УСН, которая должна быть выплачена Исполнителю в рамках настоящего Договора за надлежащее выполнение своих обязательств по настоящему Договору. Оплата производится за счет средств субсидий на иные цели.

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. В отношении организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

КБК 10302L3040 (89%) 2 776 703руб. 44 коп. (средства федерального бюджета):

КБК 10302L3040 (11%) 343 188 руб. 06 коп. (средства областного бюджета):

2.4. В случае если посещаемость учащимися 1 -4 классов учреждения в учебные дни составляет менее 100 %, сумма, создавшейся экономии направляется на улучшение рационов питания, стоимость на каждого обучающегося увеличивается пропорционально в пределах суммы, создавшейся экономии.

2.5. Оплата услуг производится в следующем порядке: безналичный расчет без аванса, оплата производится ежемесячно по факту оказания услуг в соответствующем месяце в полном объеме в соответствии с актом сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 2) являющемся неотъемлемой частью Договора, путём перечисления денежных сумм на расчётный счёт Исполнителя в течение 7 рабочих дней с момента подписания акта сдачи – приемки оказанных услуг. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи - приемки оказанных услуг является основанием для расчетов между Сторонами.

2.5. К счетам Исполнитель прикладывает накладные и другие документы, предусмотренные настоящим Договором.

3. Сроки и условия приемки Услуг

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

3.2. Исполнитель обязан оказывать услуги в соответствии с Техническим заданием согласно Приложению №3 к настоящему Договору. Частичное оказание 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 по форме согласно Приложению № 2 к настоящему Договору. 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.

4. Гарантии качества услуг

4.1. Исполнитель гарантирует:

4.1.1. Качественно предоставлять услуги по организации питания.

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, 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.). Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.1.3. 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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, предусмотренных пунктом 1.1. настоящего Договора в соответствии с Техническим заданием (Приложение №3) к настоящему Договору. Осуществлять приготовление и отпуск ежедневного разнообразного питания обучающихся в соответствии с Меню (Приложение №1), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. В случае внесения изменений в Меню Стороны согласовывают его дополнительно. Новое Меню после утверждения Заказчиком становится неотъемлемой частью настоящего Договора.

5.1.2. Обеспечить работу буфета, буфетов-лотков на территории Заказчика и реализацию буфетной продукции в соответствии с действующими СанПиН.

5.1.3. Совместно с Заказчиком утвердить режим работы столовой, буфета и 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. Иметь в наличии сертификат соответствия на оказание Услуг общественного питания предприятия.

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 книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.1.12. Ежедневно вывешивать в доступных для обучающихся и их родителей (законных представителей) местах Меню, утвержденное Исполнителем и согласованного Заказчиком.

5.1.13. Совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.1.14. Доукомплектовать столовую посудой, приборами (хлебницами, приборами для специй и т.д.), кухонным инвентарем, спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

5.1.15. Обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности.

5.1.16. Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

5.1.17. Обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз порожней тары и пищевых отходов, ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического, подъемно-транспортного оборудования.

5.1.18. Обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика:

5.1.18.1. Ежедневного Меню и копий ежедневных Меню за 6 прошедших дней.

5.1.18.2. Технологических карт на блюда и изделия по Меню.

5.1.18.3. Товарно-транспортных документов на продукцию, оформленных Исполнителем и содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе, его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства) с указанием даты его выдачи, сроков изготовления и реализации продукции.

5.1.18.4. Полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям Федеральных законов, обязательным требованиям стандартов.

5.1.18.5. Книги отзывов и предложений.

5.1.18.6. Результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой.

5.1.18.7. Бракеражного журнала; журнала движения скоропортящихся продуктов, журнала учета мероприятий по контролю, журнала осмотра на гнойничковые заболевания, журнала здоровья и журнала проведения С-витаминизации.

5.1.18.8. Официально изданных санитарных правил и норм.

5.1.19 Совместно с Заказчиком осуществлять проверку и подготовку помещений (столовой, производственных цехов для приготовления пищи, буфета) в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических и технологических норм и требований.

5.1.20. Представлять Заказчику для сверки расчетов Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (Приложение №9 к Техническому заданию) не реже 2-х раз в месяц и Акт сдачи - приемки оказания услуг (Приложение № 3) ежемесячно не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным.

5.1.21. Возмещать Заказчику понесенные последним затраты в соответствии с данными измерительных приборов, позволяющих определить точное количество непосредственно потребленных Исполнителем услуг, а в случае отсутствия соответствующих измерительных приборов Исполнитель уплачивает Заказчику сумму возмещения, указанную (Приложении 7 к Техническому заданию)

5.1.22. 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. Заказчик обязуется:

- 5.2.1. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся, письменно оповестив Исполнителя о назначенном лице в течение 2 дней с момента заключения настоящего Договора.
- 5.2.2. Ежедневно до 16.00 часов текущего дня ответственный за питание представляет Исполнителю предварительную заявку о необходимом количестве обедов, завтраков, полдников и ужинов для обучающихся на следующий день.
- 5.2.3. Ежедневно осуществлять учет фактически питающихся в образовательном учреждении.
- 5.2.4. Ежедневно производить бракераж отпускаемой продукции на основании Меню.
- 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 совместно с Исполнителем режим (график) работы столовой, буфета и буфетов-лотков.
- 5.2.7. По истечении текущего месяца производить сверку по объемам фактически реализованной продукции не позднее 5-го числа следующего месяца.
- 5.2.8. Обеспечить наличие на пищеблоке:
- 5.2.9.1. Предварительных и фактических ежедневных заявок и Раздаточной ведомости на отпуск рационов питания по количеству отпущенных за день единиц питания - завтраков, обедов. В случае наличия системы электронного учета питающихся, Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, оформляет Раздаточную ведомость с помощью системы такого учета и предоставляет ее Заказчику.
- 5.2.10. Ежемесячно осуществлять с Исполнителем сверку расчетов оказанных Услуг не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным..
- 5.2.11. Ежемесячно подписывать с Исполнителем Акт сдачи -приемки оказанных услуг.
- 5.2.12. 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. В случае наличия системы электронного учета питающихся, Исполнитель оформляет Раздаточную ведомость с помощью системы такого учета. В Раздаточной ведомости на отпуска 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.
- 5.4. Заказчик вправе отказаться от исполнения Договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов.
- 5.5. 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 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). Исполнитель уплачивает неустойку в виде пени. Пени 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 Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
- 6.4. Уплата неустоек и штрафов не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору.
- 6.5. 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.

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

7. Основание освобождения от ответственности

7.1. В случае возникновения форс-мажорных обстоятельств, предусмотренных Гражданским кодексом РФ, препятствующих выполнению обязательств по настоящему Договору, стороны обязаны письменно, но не позднее 12 (двенадцати) часов после их возникновения, предоставить необходимые документы или доказать, что эти обстоятельства действительно имели место, в противном случае условия настоящего Договора должны быть выполнены без изменения.

7.2. Если форс-мажорные обстоятельства сохраняются свыше 24 часов, Заказчик имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке.

7.3. Исполнитель в этом случае не несет ответственности за выплату неустоек или расторжение настоящего Договора в силу его невыполнения.

8. Обеспечение исполнения договора

8.1. В целях обеспечения исполнения обязательств по настоящему Договору Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения Договора в размере 5 % начальной (максимальной) цены договора, что составляет 168338,72 (Сто шестьдесят восемь тысяч триста тридцать восемь) рублей 72 коп.

Обеспечение исполнения Договора может предоставляться путем внесения денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику или предоставлением независимой гарантии.

Способ обеспечения исполнения Договора определяется участником закупки, с которым заключается Договор самостоятельно.

Реквизиты для перечисления денежных средств:

л/с 401040075 в Комитете по финансам администрации МО «Город Саратов» (МАОУ-Лицей №62 л/с 401040075)

р/с 03234643637010006000

в отделение Саратов Банка России// УФК по Саратовской области г.Саратов

к/с 40102810845370000052

БИК 016311121

КБК 00000000000000000510

Назначение платежа: обеспечение исполнения обязательств по договору на оказание услуг по организации питания (Извещение № 32211783834).

8.1.1. Независимая гарантия, предоставляемая в качестве обеспечения исполнения Договора должна соответствовать следующим требованиям:

независимая гарантия должна быть выдана гарантом, предусмотренным частью 1 статьи 45 Федерального закона от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";

независимая гарантия не может быть отозвана выдавшим ее гарантом.

8.1.2. Независимая гарантия должна содержать:

условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования;

перечень документов, подлежащих представлению заказчиком гаранту одновременно с требованием об уплате денежной суммы по независимой гарантии, в случае установления такого перечня Правительством Российской Федерации в соответствии с пунктом 4 части 32 статьи 14.1 Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" (далее - Федеральный закон № 223-ФЗ);

указание на срок ее действия, который не может составлять менее одного месяца с даты окончания предусмотренного извещением об осуществлении конкурентной закупки с участием субъектов малого и среднего предпринимательства, документацией о такой закупке срока исполнения основного обязательства.

Независимая гарантия не должна содержать:

условие о представлении заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение участником закупки обязательств, обеспечиваемых независимой гарантией.

8.1.3. Несоответствие независимой гарантии, предоставленной участником закупки с участием субъектов малого и среднего предпринимательства, требованиям, предусмотренным статьей 14.2 Федерального закона № 223-ФЗ, является основанием для отказа в принятии ее заказчиком.

8.1.4. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по независимой гарантии, требование об уплате денежной суммы по которой соответствует условиям такой независимой гарантии и предъявлено заказчиком до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки уплатить заказчику неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по такой независимой гарантии./+

8.1.5. Независимая гарантия должна соответствовать требованиям, установленным Постановлением Правительства РФ от 9 августа 2022 г. N 1397

8.2. Финансовые средства обеспечения исполнения настоящего Договора подлежат выплате Заказчику при начислении Исполнителю неустойки, штрафа, предъявлении требования о расторжении Договора, об отказе от исполнения Договора в одностороннем порядке в случае нарушения Исполнителем условий настоящего Договора, а также за любые случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору.

8.3. Обеспечение исполнения настоящего Договора будет возвращено Исполнителю после даты завершения выполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Договору. Сроки возврата обеспечения исполнения Договора не могут превышать 30 дней с даты исполнения исполнителем своих обязательств по Договору. Обеспечение возвращается на расчетный счет Исполнителем, указанный в настоящем Договоре. Датой возвращения обеспечения исполнения Договора считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

8.4. Исполнитель обязан в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Договора, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Договора не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 6.3 настоящего Договора.

8.5. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения Договора, уменьшенное пропорционально размеру выполненных обязательств, предусмотренных Договором, взамен ранее предоставленного обеспечения.

9. Изменение и расторжение договора

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

9.2. По соглашению сторон допускаются изменения цены Договора, количества, поставляемого услуг, сроков поставки.

9.3. 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).

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

9.5. 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.

10. Порядок разрешения споров

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

10.2. 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.

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

11. Заключительные положения

11.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты его подписания и действует до 31.05.2023 г., а в части взаиморасчетов - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

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

11.3. Приложение к настоящему договору:

- Меню (Приложение №1);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (Приложение № 2);
- Техническое задание, с приложениями (Приложение № 3);

12. Адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик:

МАОУ «Лицей № 62»

Юридический адрес: 410017, г. Саратов,

Ильинская площадь, 1

ИНН 6454048318 КПП 645401001

ОГРН 1026403346727 ОКОПФ 2 09 01

ОКПО 43721052 ОКВЭД 80.21.2 85.14

Банковские реквизиты:

л/с 401040073 в Комитете по финансам

администрации МО «Город Саратов»

(МАОУ – Лицей №62 л/с 401040073)

р/с 03234643637010006000

в отделение Саратов Банка России// УФК по

Саратовской области г. Саратов

к/с 40102810845370000052

БИК 016311121

Исполнитель:

Общество с ограниченной

ответственностью «Большая Перемена»

413850, Российская Федерация, Саратовская

обл., БАЛАКОВО, МОСКОВСКАЯ, ДОМ 79

ИНН 6439096540 КПП 643901001

ОГРН 1196451015485 ОКПО 40669204

р/с 40702810956000014831 в

ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

БИК 043601607

к/с 30101810200000000607

8-8453-232312

bpkshp@mail.ru

Директор _____ **М.В. Зотова**

Директор _____ **С.Н. Волков**

Приложение № 1
к договору № 1-2023 на услуги
по организации питания обучающихся
от «30» ноября 2022 г.

Меню*
Двухнедельное меню

при пятидневном режиме работы (10 дней) для питания учащихся с 1 по 4 классы

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | № рецептур |
|-------------------------|--|-------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Неделя 1 День 1 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Каша молочная "Дружба" | 200 | 5,8 | 6,9 | 36,1 | 220,2 | 175 |
| | Батон нарезной | 40 | 2,6 | 0,8 | 18,4 | 92 | пр |
| | Сыр твердый порциями | 10 | 2,3 | 2,95 | 0 | 47 | 15 |
| | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 7,2 | 0,13 | 65,72 | 14 |
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| | Яйцо варёное | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 209 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 16,1 | 22,55 | 69,93 | 547,92 | |
| ОБЕД | Свекольник | 200 | 5,88 | 5 | 14,13 | 125 | 82 |
| | Котлета по домашнему в соусе красном | 90 | 8,44 | 10,03 | 7,7 | 135,47 | 274/505 |
| | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,5 | 4,8 | 38,3 | 191 | 334 |
| | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,6 | 0,1 | 31,7 | 131 | 349 |
| | Хлеб ржаной | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 26,02 | 21,83 | 116,93 | 730,67 | |
| ПОЛДНИК | Кисель витаминизированный | 200 | 0,1 | | 27,9 | 111 | 396 |
| | Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем | 100 | 4,6 | 4 | 26,8 | 162 | 738 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 4,7 | 4 | 54,7 | 273 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 46,82 | 48,38 | 241,56 | 1551,59 | |
| День 2 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Запеканка из творога с морковью (с соусом) | 200 | 22,84 | 8,8 | 42,9 | 330,8 | 297 |
| | Булочка фруктовая | 100 | 3,5 | 4 | 27,8 | 161 | 617 |
| | Чай с лимоном | 200 | 0,2 | | 10,2 | 41 | 377 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 26,54 | 12,8 | 80,9 | 532,8 | |
| ОБЕД | Рассольник ленинградский на курином бульоне | 200 | 2,4 | 4,64 | 23,76 | 106,4 | 96 |
| | Кнели из кур с рисом | 90 | 8,3 | 3,07 | 6,44 | 114,49 | 411 |
| | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,2 | 6,3 | 38,7 | 245 | 171 |
| | Компот из кураги | 200 | 1,92 | 0,12 | 25,86 | 112,36 | 551 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 26,42 | 16,03 | 119,86 | 726,45 | |
| ПОЛДНИК | Кисломолочный продукт | 200 | 5,4 | 5 | 21,6 | 158 | пр |
| | Пирожки печеные из дрожжевого теста с | 100 | 5,5 | 6,4 | 33 | 211 | 738 |

| | | | | | | | |
|-------------------------|--|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-----------|
| | морковным фаршем | | | | | | |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 10,9 | 11,4 | 54,6 | 369 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 63,86 | 40,23 | 255,36 | 1628,25 | |
| День 3 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Каша манная молочная | 200 | 7,82 | 7,04 | 40,6 | 257,32 | 181 |
| | Пирожки печеные из дрожжевого теста с яблочным фаршем | 100 | 3,3 | 3,1 | 26,3 | 186,6 | |
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 11,32 | 10,24 | 81,9 | 503,92 | |
| ОБЕД | Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианские со сметаной | 200 | 3,1 | 5,6 | 8 | 96 | 88 |
| | Рыба, тушенная в томатном соусе с овощами | 90 | 13,2 | 9,4 | 4,6 | 163,8 | 294 |
| | Картофельное пюре | 150 | 5,4 | 9,2 | 26,4 | 210 | 128 |
| | Напиток из шиповника | 200 | 0,7 | 0,3 | 24,4 | 103 | 388 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | <i>пр</i> |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | <i>пр</i> |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 28 | 26,4 | 88,5 | 721 | |
| ПОЛДНИК | Компот из замороженной ягоды | 200 | 0,17 | 0,04 | 23,1 | 93,5 | 639 |
| | Ватрушки с повидлом | 100 | 4,3 | 2,1 | 44 | 213 | 741 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 4,47 | 2,14 | 67,1 | 306,5 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 43,79 | 38,78 | 237,5 | 1531,42 | |
| День 4 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Плов из птицы | 240 | 17,9 | 28,47 | 47,26 | 402 | 440 |
| | Кукуруза консервированная припущенная | 30 | 0,9 | 0,06 | 1,89 | 20,7 | 131 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | <i>пр</i> |
| | Чай с лимоном | 200 | 0,2 | | 10,2 | 41 | 377 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 22,2 | 29,93 | 72,45 | 545,9 | |
| ОБЕД | Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне | 200 | 3,12 | 2,24 | 16 | 96,8 | 103 |
| | Котлеты куриные, припущенные с соусом | 90 | 10,88 | 11,77 | 9,82 | 98,32 | 444/505 |
| | Каша из гороха с маслом | 150 | 10,9 | 3,71 | 35,91 | 236,49 | 198 |
| | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,6 | 0,1 | 31,7 | 131 | 349 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | <i>пр</i> |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | <i>пр</i> |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 31,1 | 19,72 | 118,53 | 710,81 | |
| ПОЛДНИК | Сок фруктовый, плодовый, ягодный, томатный | 200 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 120 | 592 |
| | Косичка с сахаром | 100 | 4 | 2,3 | 48 | 237 | 622 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 5,4 | 2,5 | 74,4 | 357 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 58,7 | 52,15 | 265,38 | 1613,71 | |
| День 5 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Макаронные изделия отварные | 150 | 5,5 | 4,8 | 38,3 | 191 | 334 |
| | Фрикадельки мясные с соусом | 90 | 8,65 | 10,08 | 12,73 | 183,69 | 128/50 |

| | | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-----|
| | красным | | | | | | 5 |
| | Овощи натуральные (огурцы) | 30 | 0,42 | 1,8 | 2,45 | 27,84 | 70 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 17,97 | 18,18 | 81,58 | 544,73 | |
| ОБЕД | Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне | 200 | 5,22 | 3,8 | 17,6 | 128,22 | 102 |
| | Рагу из птицы | 240 | 18,87 | 26,4 | 16,97 | 397,68 | 407 |
| | Напиток витаминизированный | 200 | | | 19 | 75 | 101 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 29,69 | 32,1 | 78,67 | 749,1 | |
| ПОЛДНИК | Кисель из ягод | 200 | 0,1 | | 27,9 | 111 | 396 |
| | Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем | 100 | 3,1 | 2,5 | 3 | 163 | 738 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 3,2 | 2,5 | 30,9 | 274 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 50,86 | 52,78 | 191,15 | 1567,83 | |
| Неделя 2 День 6 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Каша рисовая молочная | 200 | 4,2 | 7,6 | 30,2 | 206,4 | 173 |
| | Батон нарезной | 40 | 2,6 | 0,8 | 18,4 | 92 | пр |
| | Сыр твердый порциями | 10 | 2,3 | 2,95 | 0 | 47 | 15 |
| | Масло сливочное | 10 | 0,1 | 7,2 | 0,13 | 65,72 | 14 |
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| | Фрукт свежий , сезонный | 100 | 1,4 | 0,3 | 16 | 72,3 | пр |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 560 | 10,8 | 18,95 | 79,73 | 543,42 | |
| ОБЕД | Суп-лапша на курином бульоне | 200 | 3,94 | 4,48 | 7,88 | 143,18 | 112 |
| | Жаркое по домашнему | 240 | 6,9 | 14,1 | 17,9 | 226,3 | 259 |
| | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,6 | 0,1 | 31,7 | 131 | 349 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 17,04 | 20,58 | 82,58 | 648,68 | |
| ПОЛДНИК | Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковным фаршем | 100 | 5,5 | 6,4 | 33 | 211 | 738 |
| | Кисель витаминизированный | 200 | 0,1 | | 27,9 | 111 | 396 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 5,6 | 6,4 | 60,9 | 322 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1560 | 33,44 | 45,93 | 223,21 | 1514,1 | |
| День 7 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Омлет натуральный | 150 | 11,3 | 19,5 | 2,3 | 238 | 210 |
| | Зелёный горошек консервированный | 50 | 1,5 | 3,1 | 3,1 | 46 | 75 |
| | Булочка домашняя | 100 | 6,7 | 12,6 | 35,4 | 262 | 769 |
| | Чай с лимоном | 200 | 0,2 | | 10,2 | 41 | 377 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 19,7 | 35,2 | 51 | 587 | |
| ОБЕД | Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной | 200 | 3,1 | 5,6 | 8 | 96 | 82 |
| | Плов из отварной птицы | 240 | 14,38 | 26,47 | 45,26 | 398,06 | 406 |
| | Напиток из шиповника | 200 | 0,7 | 0,3 | 24,4 | 103 | 388 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 23,78 | 34,27 | 102,76 | 745,26 | |

| | | | | | | | |
|-------------------------|--|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|---------|
| ПОЛДНИК | Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем | 100 | 3,1 | 2,5 | 3 | 163 | 738 |
| | Компот из замороженной ягоды | 200 | 0,17 | 0,04 | 23,1 | 93,5 | 639 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 3,27 | 2,54 | 26,1 | 256,5 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 46,75 | 72,01 | 179,86 | 1588,76 | |
| День 8 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Овощи натуральные (огурцы) | 30 | 0,42 | 1,8 | 2,45 | 27,84 | 70 |
| | Суфле из кур с соусом | 90 | 10,15 | 7 | 3,37 | 137,22 | 408 |
| | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,2 | 6,3 | 38,7 | 245 | 171 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 22,17 | 16,6 | 72,62 | 552,26 | |
| ОБЕД | Суп картофельный с бобовыми вегетарианский | 200 | 5,12 | 3,6 | 17,4 | 112,8 | 102 |
| | Биточки рыбные с соусом | 90 | 9,41 | 4,14 | 10,83 | 118,05 | 345 |
| | Картофель отварной с маслом | 150 | 2,9 | 4,7 | 33,6 | 145 | 125 |
| | Компот из кураги | 200 | 1,92 | 0,12 | 25,86 | 112,36 | 551 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 24,95 | 14,46 | 112,79 | 636,41 | |
| ПОЛДНИК | Кисломолочный продукт | 200 | 5,4 | 5 | 21,6 | 158 | пр |
| | Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом | 100 | 4,6 | 4 | 26,8 | 162 | 738 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 10 | 9 | 48,4 | 320 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 57,12 | 40,06 | 233,81 | 1508,67 | |
| День 9 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая | 200 | 7,16 | 9,4 | 28,8 | 291,9 | 266 |
| | Булочка дорожная с повидлом | 100 | 6,5 | 6,9 | 59,7 | 327 | 628 |
| | Чай с лимоном | 200 | 0,2 | | 10,2 | 41 | 377 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 13,86 | 16,3 | 98,7 | 659,9 | |
| ОБЕД | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 200 | 3,1 | 5,6 | 8 | 96 | 88 |
| | Шницели куриные, припущенные с соусом | 90 | 10,88 | 11,77 | 9,82 | 98,32 | 444/505 |
| | Каша пшеничная рассыпчатая | 150 | 5,6 | 4,9 | 37,8 | 223 | 302 |
| | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,6 | 0,1 | 31,7 | 131 | 349 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 25,78 | 24,27 | 112,42 | 696,52 | |
| ПОЛДНИК | Кисель из ягод | 200 | 0,1 | | 27,9 | 111 | 396 |
| | Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом | 100 | 3,3 | 3 | 34,8 | 180 | 738 |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 3,4 | 3 | 62,7 | 291 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 43,04 | 43,57 | 273,82 | 1647,42 | |
| День 10 | | | | | | | |
| ЗАВТРАК | Макаронные изделия, запеченные с сыром | 200 | 8,6 | 15 | 46,7 | 356,3 | 204 |
| | Фрукт свежий, сезонный | 100 | 1,4 | 0,3 | 16 | 72,3 | пр |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|---------|
| | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,1 | 15 | 60 | 376 |
| ИТОГО ЗА ЗАВТРАК | | 500 | 10,2 | 15,4 | 77,7 | 488,6 | |
| ОБЕД | Рассольник ленинградский вегетарианский | 200 | 1,7 | 4,3 | 13,7 | 100,94 | 96 |
| | Тефтели из говядины "ежики" с соусом | 90 | 7,8 | 7,7 | 8,1 | 235 | 437/505 |
| | Рагу из овощей | 150 | 3,5 | 6,7 | 11,5 | 119 | 492 |
| | Напиток из шиповника | 200 | 0,7 | 0,3 | 24,4 | 103 | 388 |
| | Хлеб пшеничный | 30 | 3,2 | 1,4 | 13,1 | 82,2 | пр |
| | Хлеб ржаной | 30 | 2,4 | 0,5 | 12 | 66 | пр |
| ИТОГО ЗА ОБЕД | | 700 | 19,3 | 20,9 | 82,8 | 706,14 | |
| ПОЛДНИК | Сок фруктовый, плодовый, ягодный | 200 | 1,4 | 0,2 | 26,4 | 120 | 592 |
| | Пирог морковный | 100 | 5,68 | 11,28 | 31,8 | 253,39 | б/н |
| ИТОГО ЗА ПОЛДНИК | | 300 | 7,08 | 11,48 | 58,2 | 373,39 | |
| ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | | 1500 | 36,58 | 47,78 | 218,7 | 1568,13 | |
| ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД: | | 15060 | 480,96 | 481,67 | 2320,35 | 15719,88 | |
| СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД: | | 1506 | 48,10 | 48,17 | 232,04 | 1571,99 | |

Заказчик

_____ / М.В. Зотова /

М.П.

Исполнитель

_____ / С.Н. Волков /

М.П.

* заполняется на основании заявки участника

Приложение № 2
к договору № 1-2023 на услуги
по организации питания обучающихся
от «30» ноября 2022 г.

ОБРАЗЕЦ:

Акт сдачи – приема оказания услуг

г. Саратов

«__» _____ 202_ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – Лицей № 62, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуг от «__» _____ 2022г. № ____ (далее - Договор) Исполнитель оказал, а Заказчик принял услуги по организации питания следующих категорий обучающихся, посетивших занятия в дни обучения в период с ____ по ____ 202__:

Обучающиеся 1-4 классы (горячее питание)-----

2. Услуги оказаны в срок с ____ по ____ 202__ г. (включительно).

3. Услуги оказаны на сумму ВСЕГО _____ (_____ тысяч) рублей ____ коп., включая НДС __% (в случае, если Исполнитель не является плательщиком НДС слова «включая НДС __%» заменяются словами «НДС не облагается на основании _____», в том числе:

В отношении организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

КБК 10302L3040 (89%) _____ руб. ____ коп. (средства федерального бюджета);

КБК 10302L3040 (11%) _____ руб. ____ коп. (средства областного бюджета).

4. Стороны взаимных претензий не имеют.

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

6. Подписи сторон:

Заказчик:

Исполнитель:

Директор _____ М.В. Зотова

Директор _____ С.Н. Волков

Техническое задание

«Оказание услуг по организации 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»;

- 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»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.01.2021 № 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»;

- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.03.2021 МР 2.3.0237-21. 2.3. «Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;

- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, утверждённым Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

- 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 общеобразовательного учреждения, как столовую-догоготовочную. На срок действия договора на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся МАОУ «Лицей №62» Заказчик с согласия собственника передает, а Исполнитель принимает нежилые помещения площадью 136,2 кв. м. (Сто тридцать шесть и две десятых кв.м.), в том числе:

Наземные этажи:

1 этаж- 136,2 кв.м. (Сто тридцать шесть и две десятых кв.м.);

необходимые для приготовления и раздачи пищи, и технологическое оборудование общеобразовательного учреждения в аренду, путём заключения соответствующего договора по форме, приведенной в Приложении № 6 к Техническому заданию.

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, рецептур, 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 и 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 выполнения 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 выявления 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 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 Евразийского 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 Приложение №3 к Техническому заданию. Продукция, указанная в Приложение №4 к Техническому заданию не допускается при организации питания детей

5. Требования к организации горячего 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», в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиями рецептов, правилам подачи и отпуска, установленными действующими Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий.

5.3. Исполнитель обеспечивает обучающиеся 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 (горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями), дополнительного питания, 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 потребительской 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 по форме, приведенной в приложении №2 к настоящему Техническому заданию. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) 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.

5.9. 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. На основе предлагаемых вариантов меню Исполнитель разрабатывается свой вариант меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 20 - 25% от суточной калорийности, обеда - 30 - 35% от суточной калорийности.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов.

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Распределение калорийности от суточной потребности в пищевых веществах и энергии по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

- завтрак 20- 25%;
- обед 30-35%.

5.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.11. 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,

5.12. Исполнитель, размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

5.13. 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.

5.14. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 1 к настоящему Техническому заданию.

5.15. 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).

5.15.1. 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.

5.15.2. 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.

5.16. 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.

5.17. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания обучающихся, 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 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880).

6. Порядок оказания услуг

6.1. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи. Исполнитель организует обслуживание обучающихся горячим питанием 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 обучающегося) и сервировка столов организуется в обеденном зале (приспособленном помещении) по адресу 410056, г. Саратов, Ильинская площадь, 1, в соответствии с графиком работы столовой (приложение №9 к настоящему Техническому заданию). В рамках оказания услуг Исполнитель также осуществляет реализацию буфетной продукции.

6.2. Оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся осуществляется из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу для обучающихся 1-4 классов по утвержденному меню.

Услуги оказываются с 09 января по 31 мая 2023 года включительно ежедневно, за и исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

Обучающиеся, получающие горячее питание: *

В том числе:

1. обучающихся 1 -4 классы: - 600 человек

* данные приведенные в настоящем Техническом задании являются плановыми (максимальными). Расчет с Исполнителем будет производиться по фактически оказанным услугам, исходя из ежедневного отпуска приготовленных рационов питания.

Стоимость горячего питания обучающихся 1 -4 классов на одного человека при плановом (максимальном) посещении по КБК 10302L3040 составляет 5199,82 рублей**

**Указанная стоимость является фиксированной (твердой), при условии 100%-ой посещаемости учащимися 1 -4 классов в учебные дни образовательного учреждения. Указанная стоимость не может быть снижена при исполнении договора. Указанная стоимость может быть увеличена, в случае менее 100 % посещаемости учащимися 1 -4 классов образовательного учреждения в учебные дни. Стоимость увеличивается пропорционально на каждого обучающегося в пределах суммы, создавшейся экономии на условиях, предусмотренных договором.

Вне финансовых обязательств по настоящему Техническому заданию Исполнитель обеспечивает за счет средств родителей (законных представителей) 679 чел. обучающихся 5-11 классов, не входящих в перечень отдельных категорий обучающихся, за счет собственных средств 88 чел. сотрудников Заказчика. Указанная численность является плановой (максимальной).

6.3. Заявка на получение услуг по организации горячего питания обучающихся (приложение №10 к настоящему Техническому заданию), 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 посредством факсимильной связи, либо 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 №9 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 оказание услуг Исполнитель обязан соблюдать требования в отношении размера торговых наценок, установленные Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 сентября 2017 года N 46/1 (с изменениями), Постановлением Комитета государственного регулирования тарифов Саратовской Области от 1 декабря 2017 года N 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.

**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, мука, 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 - «самокваш».
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.

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 N7 | 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:

Требования к качеству продукции

| N 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 (цукини) быстрозамороженные | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 18. | кабачки свежие | ГОСТ 31822-2012 |
| 19. | какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый | ГОСТ 108-2014 |
| 20. | капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 |
| 21. | капуста брокколи быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 22. | капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |

| | | |
|-----|---|--|
| 23. | капуста квашеная | ГОСТ 34220-2017 |
| 24. | капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 |
| 25. | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | ТУ изготовителя |
| 26. | капуста цветная быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 27. | капуста цветная свежая | ГОСТ 33952-2016. |
| 28. | картофель продовольственный свежий | ГОСТ 7176-2017 |
| 29. | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 30. | киви свежие | ГОСТ 31823/2012 |
| 31. | кисель | ГОСТ 18488-2000 |
| 32. | кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 |
| 33. | клубника быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 34. | клюква быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 35. | икра овощная из кабачков | ГОСТ 2654-2017 |
| 36. | консервы рыбные | ГОСТ 7452-2014 , ГОСТ 32156-2013 |
| 37. | крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010 |
| 38. | крупа гречневая ядрица | ГОСТ Р 55290-2012 |
| 39. | крупа кукурузная шлифованная | ГОСТ 6002-69 |
| 40. | крупа овсяная | ГОСТ 3034-75 |
| 41. | крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 |
| 42. | крупа пшено шлифованное | ГОСТ 572-2016 |
| 43. | крупа рис шлифованный) | ГОСТ 6292-93 |
| 44. | крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60 |
| 45. | кукуруза сахарная в зернах, консервированная | ГОСТ 34114-2017 |
| 46. | лавровый лист | ГОСТ 17594-81 |
| 47. | лимоны свежие | ГОСТ 34307/2017 |
| 48. | лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 |
| 49. | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 50. | мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 |
| 51. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные | ГОСТ 31743-2017 |

| | | |
|-----|---|---|
| 52. | малина быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 53. | мандарины свежие (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34307/2017 |
| 54. | масло подсолнечное | ГОСТ 1129-2013 |
| 55. | масло сладко-сливочное несоленое | ГОСТ 32261-2013 |
| 56. | мед натуральный | ГОСТ 19792-2017 |
| 57. | молоко питьевое | ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013 |
| 58. | молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 |
| 59. | молоко стерилизованное концентрированное | ГОСТ 3254/2017 |
| 60. | морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 |
| 61. | мука пшеничная хлебопекарная | ГОСТ 26574-2017 |
| 62. | мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания | ГОСТ 31799-2012 |
| 63. | мясо индейки охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 |
| 64. | натрий двууглекислый (сода пищевая) | ГОСТ 2156-76 |
| 65. | нектарины свежие | ГОСТ 34340/2017 |
| 66. | нектары фруктовые и фруктово-овощные | ГОСТ 32104-2013 |
| 67. | огурцы консервированные без добавления уксуса | ТУ производителя |
| 68. | огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 |
| 69. | огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) | ГОСТ 34220-2017 |
| 70. | перец сладкий свежий | ГОСТ 34325-2017 |
| 71. | плоды шиповника сушеные | ГОСТ 1994-93 |
| 72. | повидло | ГОСТ 32099-2013 |
| 73. | полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные | ГОСТ Р 54754-2011 |
| 74. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные | ГОСТ 31465-2012 |
| 75. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные | ГОСТ 31465-2012 |
| 76. | редис свежий | ГОСТ 34216-2017 |
| 77. | рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, | ГОСТ 32366-2013 |

| | | |
|------|---|---|
| | семга, форель) | |
| 78. | салат свежий (листовой, кочанный) | ГОСТ 33985-2016 |
| 79. | сахар-песок или сахар белый кристаллический | ГОСТ 33222-2015 |
| 80. | сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный | ГОСТ 33222-2015 |
| 81. | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | ТУ изготовителя |
| 82. | свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 |
| 83. | сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 |
| 84. | слива свежая | ГОСТ 32286/2013 |
| 85. | сметана | ГОСТ 31452-2012 |
| 86. | смородина черная быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 87. | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 |
| 88. | субпродукты - печень | ГОСТ 31799-2012 |
| 89. | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 |
| 90. | сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 |
| 91. | творог (не выше 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 |
| 92. | томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 |
| 93. | томаты свежие | ГОСТ 34298-2017 |
| 94. | тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 |
| 95. | фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-75 |
| 96. | фруктовая смесь быстрозамороженная | ГОСТ 33823-2016 |
| 97. | фрукты косточковые сушеные (чернослив) | ГОСТ 32896-2014 |
| 98. | хлеб белый из пшеничной муки | ГОСТ 26987-86 , ГОСТ 31752-2012 . |
| 99. | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной | ГОСТ 31752-2012 , ГОСТ 31807-2018 , ГОСТ 26983-2015 |
| 100. | хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 |
| 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.

Приложение №4 к Техническому заданию

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовле ния блюда | Время снятия бракера жа | Наименова ние готового блюда | Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд | Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия | Подписи членов бракераж ной комиссии | Результат ы взвешива ния порционн ых блюд | Примеча ние |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--|---|--|--|----------------|
| | | | | | | | |

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

г. Саратов

«30» ноября 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующий на основании Устава, с другой стороны, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», на основании рекомендаций комиссии по рациональному использованию объектов нежилого фонда г. Саратова (протокол №19 от 25.08.2022г.), 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: г. Саратов, Ильинская площадь, д.1, для использования исключительно в целях организации горячего питания учащихся и сотрудников МАОУ «Лицей №62».

Общая площадь передаваемых в аренду помещений 136,2 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 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. Заключить 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 (здатку).

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. Заключить 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 за аренду помещений и оборудования по настоящему Договору, установлена на основании отчета №2172-22 от 27.07.2022г. «Об определении рыночной стоимости права временного возмездного пользования помещением 136,2 кв.м. и оборудованием» в месяц составляет:

-помещение 136,2 кв.м.- 23 154 (двадцать три тысячи сто пятьдесят четыре) рубля 00 копеек, без НДС

-оборудование -8 564 (восемь тысяч пятьсот шестьдесят четыре) рубля 50 копеек, без НДС

Ежемесячные платежи за пользование арендованными помещениями и оборудованием производятся в рублях.

3.2. Арендная плата по настоящему Договору в полном объеме перечисляется Арендатором на лицевой счет Арендодателя, указанный в разделе 11 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. Неустойка (штраф, пени) по настоящему Договору в полном объеме перечисляется виновной Стороной на лицевой счет Арендодателя, указанный в разделе 7 настоящего Договора.

3.4. 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 акта 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.

3.5. 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.

3.6. 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 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;
- выявленных 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 муниципального образования «Город Саратов» 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 «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова»

Юридический адрес: 410017, г.Саратов, Ильинская площадь, 1

ИНН 6454048318 КПП 645401001

ОГРН 1026403346727 ОКОПФ 2 09 01

ОКПО 43721052 ОКВЭД 80.21.2 85.14

Банковские реквизиты:

л/с 401040072 в Комитете по финансам

администрации МО "Город Саратов" (МАОУ-

Лицей № 62 л/с 401040072)

р/с 03234643637010006000

в отделение Саратов Банка России

к/с 40102810845370000052

БИК 016311121

Директор _____ М.В. Зотова

Арендатор

Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена»

413850, Российская Федерация, Саратовская обл.,

БАЛАКОВО, МОСКОВСКАЯ, ДОМ 79

ИНН 6439096540 КПП 643901001

ОГРН 1196451015485 ОКПО 40669204

р/с 40702810956000014831 в ПОВОЛЖСКИЙ БАНК

ПАО СБЕРБАНК

БИК 043601607

к/с 30101810200000000607

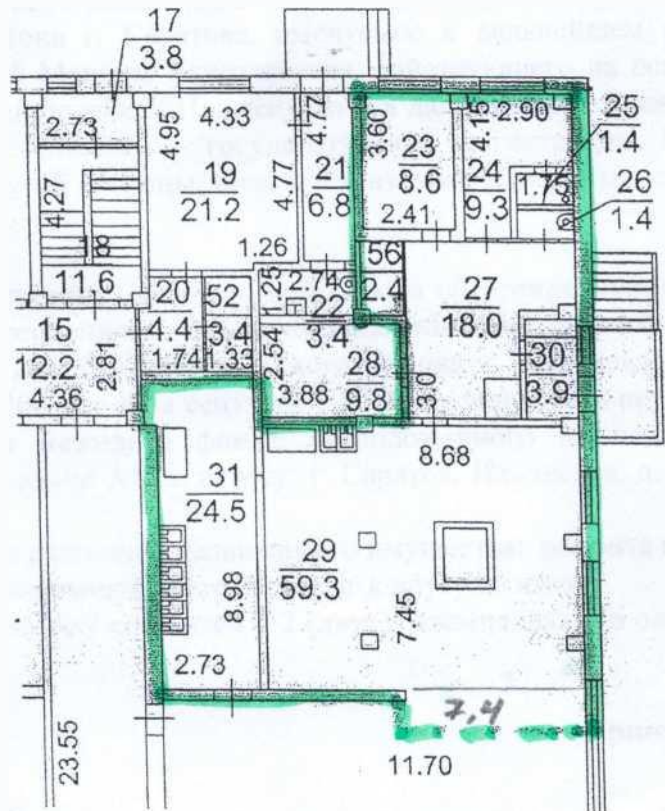
8-8453-232312

bpkshp@mail.ru

Директор _____ С.Н. Волков

Приложение № 1
к договору аренды объекта
нежилого фонда
№ 1/2023 от 30 ноября 2022 г.

ПЛАН
объекта нежилого фонда:
нежилого помещения литер А1, площадью 136,2 кв.м.,
расположенного на 1 этаже 3 этажного нежилого здания



по адресу: г.Саратов, Ильинская пл.1

Арендодатель

МАОУ Лицей №62 Октябрьского района
г. Саратов

Директор

_____ М.В. Зотова

Арендатор

Общество с ограниченной
ответственностью «Большая Перемена»

Директор

_____ С.Н. Волков

Приложение № 2
к договору аренды объекта муниципального
нежилого фонда для организации питания
от 30 ноября 2022 г. № 1/2023

Перечень технологического оборудования пищеблока передаваемого в возмездное пользование

| № | Наименование | Инвентарный номер | Кол-во | Балансовая стоимость руб. | Месячный арендный платеж в т.ч НДС |
|-------|--|-------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 1 | Тестомесильная машина (Тестомес ТММ140+дежа 140л(н)) | 110106000263 | 1 | 39276,02 | 661,08 |
| 2 | Машина посудомоечная кухонная электрическая МПК-700К с предмочным столом | 110113701195 | 1 | 173000,00 | 886,8 |
| 3 | Холодильник «Саратов» 451 (КШ-160) | 110113701244 | 1 | 10440,00 | 97,92 |
| 4 | Холодильник «Атлант» МХ-5810-62 | 110113701226 | 1 | 13250,00 | 71,50 |
| 5 | Мармит для 2-х блюд ПМЭС-70К-60 | 110106001247/1 | 1 | 22658,89 | 157,67 |
| 6 | Плита электрическая четырех конфорочная ЭП-4П | 110106000014 | 1 | 22059,00 | 377,75 |
| 7 | Шкаф пекарский подовый ЭШ-3К электрический | 110113701426 | 1 | 163 800,00 | 1135,42 |
| 8 | шкаф холодильный ШХН-1,00 | 110106000938 | 1 | 56820,00 | 855,58 |
| 9 | Шкаф жарочный 2-х секционный (нерж.) ШЖЭП-2 | 110106001246 | 1 | 27474,14 | 213,92 |
| 10 | Мармит для 1-х блюд ПМЭС-70К | 110106001248 | 1 | 22658,89 | 183,33 |
| 11 | Столы разделочные (бшт.) | б/н | 6 (на забал анс. счете) | | 21,50 |
| 12 | Плита электрическая 4-х конфорочная без жарочного шкафа ЭП-4П на подставке | 110113701428 | 1 | 57 000,00 | 377,75 |
| 13 | Плита электрическая четырех конфорочная с жарочным шкафом ЭП-44ЖШ | 110113701036 | 1 | 39200,00 | 559,00 |
| 14 | Мармит для 1-х блюд ПМЭС-70К | 110112600012 | 1 | 22658,89 | 183,33 |
| 15 | Мармит для вторых блюд ЭКМ-70КМ паровой | 110113701429 | 1 | 91 000,00 | 602,08 |
| 16 | овощерезка | 110113701098 | 1 | 57200,00 | 216,68 |
| 17 | Машина картофелеочистительная периодического действия | 110113701099 | 1 | 25800,00 | 186,08 |
| 18 | Пароварочный конвекторный аппарат, электрический с подставкой | 110113701096 | 1 | 140000,00 | 1002,08 |
| 19 | Водонагреватель электрический | 110113701097 | 1 | 7900,00 | 82,66 |
| 20 | Кипятильник АКНЭ-100 с подставкой | 110113701227 | 1 | 30920,00 | 235,42 |
| 21 | шкаф холодильный ШХК-800 | 110113701427 | 1 | 107 347,00 | 456,92 |
| ИТОГО | | | | 1 366 490,69 | 8 564,50 |

От имени Арендодателя

От имени Арендатора

Директор _____ М.В. Зотова

Руководитель _____ С.Н. Волков

Акт
приема - передачи помещений

г. Саратов

« » 202__ г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующий на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями Договора об аренде муниципального недвижимого имущества, закрепленного за муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова» на праве оперативного управления № 253 от «04» июля 1996 г. Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду объект нежилого фонда, расположенного на первом этаже трехэтажного нежилого здания литер А1 по адресу: г. Саратов, Ильинская, д.1, общей площадью 136,2 кв. м.

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 _____

М.В. Зотова

Руководитель _____

С.Н. Волков

**АКТ ПРИЕМКИ-ПЕРЕДАЧИ
технологического оборудования пищеблока**

г. Саратов

« »

2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, с другой стороны составили настоящий Акт приемки-передачи оборудования (далее - Акт) по договору об аренде муниципального недвижимого имущества, закрепленного за муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова» на праве оперативного управления № 253 от «04» июля 1996 г. (далее - Договор) о нижеследующем.

| № | Наименование | Инвентарный номер | Кол-во |
|----|--|-------------------|--------|
| 1 | Тестомесильная машина (Тестомес ТММ140+дежа 140л(н)) | 110106000263 | 1 |
| 2 | Машина посудомоечная кухонная электрическая МПК-700К с предмоечным столом | 110113701195 | 1 |
| 3 | Холодильник «Саратов» 451 (КШ-160) | 110113701244 | 1 |
| 4 | Холодильник «Атлант» МХ-5810-62 | 110113701226 | 1 |
| 5 | Мармит для 2-х блюд ПМЭС-70К-60 | 110106001247/1 | 1 |
| 6 | Плита электрическая четырех конфорочная ЭП-4П | 110106000014 | 1 |
| 7 | Шкаф пекарский подовый ЭШ-3К электрический | 110113701426 | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный комбинированный ШХК-800М | 110106000938 | 1 |
| 9 | Шкаф жарочный 2-х секционный (нерж.) ШЖЭП-2 | 110106001246 | 1 |
| 10 | Мармит для 1-х блюд ПМЭС-70К | 110106001248 | 1 |
| 11 | Столы разделочные (бшт.) | б/н | 1 |
| 12 | Плита электрическая 4-х конфорочная без жарочного шкафа ЭП-4П на подставке | 110113701428 | 1 |
| 13 | Плита электрическая четырех конфорочная с жарочным шкафом ЭП-44ЖШ | 110113701036 | 1 |
| 14 | Мармит для 1-х блюд ПМЭС-70К | 110112600012 | 1 |
| 15 | Мармит для вторых блюд ЭКМ-70КМ паровой | 110113701429 | 1 |
| 16 | овощерезка | 110113701098 | 1 |
| 17 | Машина картофелеочистительная периодического действия | 110113701099 | 1 |
| 18 | Пароварочный конвекторный аппарат, электрический с подставкой | 110113701096 | 1 |
| 19 | Водонагреватель электрический | 110113701097 | 1 |
| 20 | Кипятильник АКНЭ-100 с подставкой | 110113701227 | 1 |
| 21 | шкаф холодильный ШХК-800 | 110113701427 | 1 |

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

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 _____ М.В. Зотова

Руководитель _____ С.Н. Волков

ДОГОВОР № 2/2023
о возмещении арендатором затрат арендодателя
на коммунальные услуги

г. Саратов

30 ноября 2022 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова», в лице директора Зотовой Марины Вячеславовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Арендодатель, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующий на основании Устава, именуемое в дальнейшем Арендатор с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны» заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Арендатор поручает и обязуется оплатить, а Арендодатель обязуется совершить от своего имени, но за счет Арендатора следующие действия: приобретать коммунальные услуги для нужд Арендатора в здании, расположенном по адресу: 410017, г. Саратов, Ильинская пл. д.1, осуществлять оплату указанных услуг поставщику.

1.2. Принцип возмещения Арендатором затрат Арендодателю, связанных с эксплуатацией его технических сетей основывается на следующем: Арендатор возмещает Арендодателю понесенные последним затраты в соответствии с данными измерительных приборов, позволяющих определить точное количество непосредственно потребленных Арендатором услуг, а в случае отсутствия соответствующих измерительных приборов Арендатор уплачивает Арендодателю сумму возмещения, соответствующую доле Арендатора в общей сумме по оплате коммунальных услуг помещений в соотношении площади Арендатора к площади Арендодателя. Арендатором производится возмещение затрат за коммунальные услуги:

- за отопление - по занимаемой площади 136,2 кв. м.;
- за водоснабжение (водоотведение) и электроэнергию- по показаниям потребления по приборам учета.
- вывоз ТБО Арендатор организует самостоятельно (устанавливает контейнер, заключает Договор)

2. Права и обязанности сторон.

2.1. Обязательства Арендодателя:

2.1.1. Заключить договоры на поставку коммунальных услуг(теплоснабжение, водоснабжение и водоотведение, энергоснабжение) с ресурсоснабжающими организациями и осуществлять исполнение указанных договоров.

2.1.2. Экономно и разумно расходовать коммунальные ресурсы в Здании;

2.1.3. Не реже 1 раза в квартал выверять с Арендатором расчёты по коммунальным платежам и выдавать расчётные документы за потреблённые коммунальные услуги.

2.2. Обязательства Арендатора:

2.2.1. Экономно и разумно расходовать коммунальные ресурсы в Здании.

2.2.2. Оплачивать выставленные Арендодателем счета на возмещение понесенных Арендодателем затрат, связанных с оплатой услуг ресурсоснабжающим организациям.

2.2.3. Содержать занимаемое помещение и его оборудование в полной исправности.

3. Порядок расчётов.

3.1. Оплата коммунальных услуг производится Арендатором не позднее 10 дней после получения счёт путём перечисления денежных средств на счет Арендодателя указанный в пункте 5 настоящего Договора.

4. Заключительные положения.

4.1. Во всех случаях, не предусмотренных настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Претензионный порядок рассмотрения споров между сторонами обязателен. Сторона, получившая претензию, обязана рассмотреть её в 30-дневный срок с момента получения. Споры, не урегулированные сторонами, разрешаются Арбитражным судом Саратовской области.

4.3. Все изменения и дополнения к настоящему договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны сторонами.

4.4. Все приложения являются его неотъемлемой частью.

4.5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

4.6. Срок действия договора равен сроку действия Договора об аренде муниципального недвижимого имущества, закрепленного за муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова» на праве оперативного управления № 253 от 04 июля 1996г. заключенным между Арендодателем и Арендатором.

5. Реквизиты сторон

Арендодатель

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №62 Октябрьского района г. Саратова»
410017, г. Саратов, Ильинская пл., 1
ИНН/КПП 64540483183/645401001
л/с 401040072 в Комитете по финансам администрации МО "Город Саратов" (МАОУ-Лицей № 62 л/с 401040072)
р/с 03234643637010006000
в отделение Саратов Банка России
к/с 40102810845370000052
БИК 016311121

Арендатор

Общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена»
413850, Российская Федерация, Саратовская обл., БАЛАКОВО, МОСКОВСКАЯ, ДОМ 79
ИНН 6439096540 КПП 643901001
ОГРН 1196451015485 ОКПО 40669204
р/с 40702810956000014831 в ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК
БИК 043601607
к/с 30101810200000000607
8-8453-232312
bpkshp@mail.ru

Директор _____ / М.В. Зотова /

Директор _____ /С.Н. Волков/

Расчёт с арендатором

Общая площадь благоустройства здания отапливаемая – 6892,2 кв. м.

| Стороны | Площадь/кв.м. | % от расчёта |
|-------------------------------|---------------|--------------|
| Арендодатель MAOY «Лицей №62» | 6892,2 | 98,02 |
| Арендатор | 136,2 | 1,98 |

Арендодатель:

Арендатор:

_____ **М.В. Зотова**

_____ **С.Н. Волков**

ФОРМА

Раздаточная ведомость
на отпуск рационов питания

(прием 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: _____ (_____)

Заказчик: _____ (_____)

График приема пищи
на 2022-2023 учебный год

| Класс | Время посещения |
|----------|-----------------|
| 1 классы | 8.50-9.10 |
| 4А | 13.40-13.55 |
| 2 классы | 14.40-15.00 |
| 3 классы | 15.30-15.50 |
| 4 классы | 16.10-16.30 |

Приложение №10 к Техническому заданию

Заявка на получение услуг горячего питания для обучающихся _____ *

на «___» «_____» 20__ г.

(дата оказания услуг)

| Наименование или номер групп, классов | Категория обучающихся | Ассортимент услуг (наименования рационов питания -завтрак, обед): | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | Объем услуг, рационов питания | | | | |
| | Обучающиеся 1-4 классы (горячее питание) | | | | | |

Время подачи Заявки: «___» «_____» 20__ г. ___ часов ___ минут
(дата и время подачи Заявки)

Заказчик:

_____/_____/_____

(должность, подпись, расшифровка подписи)

* допускается расписать каждый класс отдельно с указанием числа обучающихся