

# Договор № 3 на услуги по организации горячего питания

г. Кушва

«21» июня 2024 г.

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10 (сокращенно МАДОУ № 10)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего **Григорьевой Ольги Вячеславовны**, действующего на основании устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице **Управляющего ИП Васькова Евгения Леонидовича**, действующего на основании **Договора о передаче полномочий**, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами, а также Положением о закупках для нужд **МАДОУ № 10** по результатам проведения конкурса в электронной форме на основании протокола **№ 5468024005DP от 10 июня 2024г.** заключили настоящий Договор на оказание услуг по организации питания обучающихся, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать **Услуги по организации горячего питания в МАДОУ № 10** (далее – услуги) согласно Техническому заданию (Приложение №1), примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным Исполнителем, в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза, с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПин и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность) указано в Приложении № 1.

1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством подачи заявки Исполнителю не позднее, чем за один день, при необходимости производится корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.

1.4. Объем, содержание и стоимость услуг определяется Техническим заданием.

1.5. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно – эпидемиологическим требованиям.

## 2 Цена Договора и порядок расчётов

2.1. Цена Договора составляет: **1 693 961 рублей 00 копеек (один миллион шестьсот девяносто три тысячи девятьсот шестьдесят один рубль 00 копеек)**, т.к. Договор заключается с лицом, не являющимся в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах плательщиком НДС, то цена Договора НДС не облагается.

2.2. Стоимость единицы услуги для каждой категории обучающихся и вида питания определяется в соответствии с Таблицами 1, 2, 3 Приложения №1 к настоящему Договору.

Аванс не предусмотрен.

2.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального

предпринимателя), включает налоги, сборы и иные обязательные платежи в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанные с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.4. Цена оказываемых услуг указана с учётом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Договора является твёрдой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.7, п. 2.8. Договора.

2.5. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчёту - путём перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счёт Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчёт по факту оказания услуг осуществляется исходя из объёма фактически оказанных услуг, осуществлённого в отчётном периоде в течение 20 (двадцати) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи -приёмки оказанных услуг, на основании счета, счета - фактуры, счета - фактуры (универсального передаточного документа) в зависимости от выбранной системы налогообложения.

Документы о приёмке: Акт сдачи - приёмки оказанных услуг (Приложение №2), счета, счета - фактуры, счета - фактуры (универсального передаточного документа) в зависимости от выбранной системы налогообложения, должны содержать обязательные реквизиты, определённые действующим законодательством и предоставлены Заказчику не позднее 5 дней после завершения оказания услуг в отчётной периоде.

Предоставление Исполнителем полного комплекта документов, является обязательным условием оплаты. При этом непредоставление Исполнителем какого-либо из документов (одного или нескольких) или представление их с нарушением формы и/или порядка заполнения, допущенными ошибками либо с неоговоренными исправлениями является для Заказчика основанием для задержки оплаты до устранения указанных недостатков. В этом случае Заказчик не несет ответственности за просрочку платежа и не возмещает убытки Исполнителю, возникшие в связи с данными обстоятельствами.

2.6. Датой (днём) оплаты Договора Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объёму услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги.

2.8. Цена Договора может быть изменена по соглашению Сторон, а также по иным основаниям.

2.9. Исполнитель ежеквартально представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчётов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты его получения.

### **3 Сроки и место оказания услуг**

3.1. Сроки оказания услуг начало: 1 июля 2024 г., окончание: 31 декабря 2024 г.

3.2. Место оказания услуг: **Свердловская область, г. Кушва, ул. Рабочая 50Г; Свердловская область, г. Кушва, ул. Ленина 176.**

3.3. Отчётный период по договору устанавливается равным одному календарному месяцу.

## 4. Права Сторон

### 4.1. Заказчик по Договору вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Договора.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### 4.2. Исполнитель по Договору вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приёмки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 5. Обязанности Сторон

### 5.1. Заказчик по Договору обязан:

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложений к нему.

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

5.1.3. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иной документации, предусмотренной п. 9.10 Технического задания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объёме, обеспечивающих её прослеживаемость.

5.1.4. Принять надлежаще оказанные услуги.

5.1.5. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи - приёмки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Договора.

5.1.6. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

5.1.7. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово - технологическое, холодильное и другое оборудование по Договору аренды (Приложение №3 к Договору).

5.1.8. Назначить в течение 5 дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

## **5.2. Исполнитель по Договору обязан:**

5.2.1. Оказать услуги питания воспитанников, обучающихся по образовательным программам дошкольного, начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объёмах.

5.2.2. Оказать услуги в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами, с соблюдением [санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения](#), в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

5.2.3. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, в том числе указанными в Техническом задании (приложение № 1).

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

5.2.5. На дату начала оказания услуг иметь примерные меню на период не менее 10 дней с учётом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья обучающихся на основе утверждённых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г. «Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», а также иметь Экспертные заключения на каждый вид меню в соответствии с п. 7.3. Технического задания, выданные аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации государственным санитарно - эпидемиологическим требованиям.

5.2.6. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчётами.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два - три дня.

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

употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребёнка) и рациона питания детей, с учётом норм дневного рациона.

5.2.10. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.11. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащённые микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно - минеральными премиксами.

5.2.12. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.13. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.14. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.15. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.16. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно - эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и [Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям](#) к продукции (товарам), подлежащей санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю).

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

5.2.18. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утверждённое руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объёмах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.19. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение, в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.20. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно - эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

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

5.2.22. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.23. Назначить в течение 3 дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.24. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими



ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.25. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды, и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.26. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приёма поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно - противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Технического задания (Приложение № 1).

5.2.27. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно - эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.28. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.29. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.30. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.31. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.32. Вести:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь приём пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учёта фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации

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

5.2.34. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедрёнными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы

международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.35. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.36. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Договора, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно - санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.37. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.38. Производить за счёт собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.39. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Договора, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.40. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Договором, а также Техническим заданием (Приложение № 1).

5.2.41. Устранить за свой счёт все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.42. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору.

5.2.43. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утверждённым рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 5 (пяти) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно - модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно - эпидемиологических правил.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением

допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно - влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблока Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Договора.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Договора о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приёмке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение суток с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8 Договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приёмки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 Договора. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3 (трёх) часов с момента уведомления.

В течение суток после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

## **7. Порядок сдачи и ПРИЁМКИ оказанных услуг**

7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи - приёмки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Договора.

7.2. В течение 10 (десяти) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1. Договора, Заказчик обязан провести приёмку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объёму и качеству, изложенным в Договоре и Техническом задании (приложение № 1), и оформить ее результат либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.



7.3. Заказчик для приёмки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Договора вправе создать приёмочную комиссию.

7.4. В случае несоответствия объёма, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы настоящего Договора и приложений к нему.

7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 5 (пяти) дней;
- возмещения понесённых Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Договора, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров.

7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора.

7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлечённых им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приёмке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.7.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приёмке или об отказе в приёмке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приёмочная комиссия должна учитывать отражённые в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлечённых для её проведения.

7.10. Приёмка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1. - 7.5. Договора.

## 8. Обеспечение исполнения Договора

8.1. В целях заключения Договора Исполнитель обязан обеспечить исполнение Договора предоставлением независимой гарантии, выданной гарантом или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счёт, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Договора, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Договором срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения.

8.2. Обеспечение исполнения Договора представляется **в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Договора в сумме 84 698,05 (восемьдесят четыре тысячи шестьсот**

**девятью восемь 05 копеек) рублей.**

8.3. Обеспечение исполнения Договора в виде внесения денежных средств, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по Договору в течение 30 календарных дней с даты подачи заявления о возврате денежных средств, внесённых в качестве обеспечения исполнения Договора.

8.4. В ходе исполнения Договора Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Договора и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Договора новое обеспечение исполнения Договора.

8.5. Обеспечение исполнения Договора обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Договором, а также убытков, понесённых Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Договору, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Договора удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причинённых убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Договора при отсутствии нарушения условий Договора Заказчиком.

## **9. Ответственность сторон**

9.1. За неисполнение условий настоящего Договора Стороны несут ответственность, установленную законодательством Российской Федерации.

9.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Договором в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

9.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

9.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.5. Исполнитель несёт ответственность в полном объёме за ущерб, причинённый Заказчику в результате судебных решений, в том числе по искам третьих лиц, а также за ущерб, причинённый Заказчику штрафными санкциями административных органов, применение которых непосредственно связано с производством работ.

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

9.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 1000 рублей.

9.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трёхсотой действующей на

дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объёму обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

9.9. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в том числе за нарушение обязанностей, предусмотренных Разделами 5 и 6 настоящего Договора, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, в размере 10% от цены Договора, что составляет - **169 396,1 (сто шестьдесят девять тысяч триста девяносто шесть 10 копеек )** рублей.

9.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

9.11. Штрафные санкции уплачиваются Исполнителем в добровольном порядке посредством перечисления взыскиваемых сумм Заказчику.

В случае отказа Исполнителя от уплаты неустойки (штрафа, пени) в добровольном порядке заказчик имеет право уменьшить цену Договора на сумму выставленных неустойки (штрафа, пени) за неисполнение Исполнителем условий Договора.

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

9.13. Не подлежит оплате работа по устранению брака, допущенного Исполнителем. При обнаружении Заказчиком, либо иным лицом, несоответствия качества выполненных работ, в том числе недостатки которые невозможно было выявить в процессе обычной приемки (скрытые дефекты), Заказчик вправе удержать стоимость таких работ до устранения Исполнителем указанных дефектов.

9.14. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем по настоящему Договору своих обязательств по оплате штрафа, неустойки, Заказчик начисляет на основании требований об уплате штрафа, неустойки задолженность Исполнителя и осуществляет ее оплату за Исполнителя из средств, подлежащих выплате Исполнителю в связи с приемкой результатов оказанных услуг по настоящему Договору, либо вправе взыскать штраф, неустойку из денежных средств, переданных Заказчику в залог в качестве обеспечения исполнения настоящего Договора, либо вправе обратиться с требованием об уплате денежной суммы по независимой гарантии к лицу, выдавшему такую гарантию Исполнителю.

9.15. Исполнитель несет ответственность за оказанные им услуги по организации питания (качество используемых при приготовлении блюд продуктов питания, выход готовой продукции, калорийность).

9.16. По требованию Заказчика компенсирует Заказчику убытки, возникшие в результате невыполнения или ненадлежащего выполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Договору, в том числе возместить Заказчику суммы по штрафным санкциям, выставленным в адрес Заказчика инспектирующими организациями за факты нарушения произошедших по вине Исполнителя.

9.17. В случае привлечения Заказчика, должностного лица Заказчика к административной ответственности в виде административного штрафа, связанной с несоответствием порядка оказания услуг требованиям, установленным законодательством, либо несоблюдении Исполнителем требований нормативно - правовых актов в области организации охранной деятельности, пожарной безопасности, охраны труда и т.д., Исполнитель обязан возместить указанные суммы административного штрафа, если административный штраф назначен Заказчику, должностному лицу Заказчика по причине ненадлежащего исполнения Исполнителем условий настоящего Договора.

При привлечении Заказчика и/или его должностного лица к административной ответственности в виде административного штрафа возмещение осуществляется

Исполнителем по требованию Заказчика и/или лица, привлечённого к административной ответственности, путем перечисления денежных средств на его лицевой счёт.

Решение Заказчика об удержании суммы административного штрафа в целях ее возмещения, а также требование Заказчика и/или его должностного лица о возмещении суммы административного штрафа должно сопровождаться копией вступившего в законную силу документа о привлечении к административной ответственности.

## **10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Договора обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение 3 (трёх) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Договора, не выполнившей свои обязательства по Договору.

10.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Договор. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

## **11. Порядок разрешения споров**

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Договора, подлежат предварительному разрешению путём переговоров, в том числе в претензионном порядке.

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 (десяти) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 Договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению *Арбитражным судом Свердловской области*.

## **12. Условия и порядок расторжения Договора**

12.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

12.2. Расторжение Договора в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением Федерального Закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд МАДОУ № 10.

12.3. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

12.4. Расторжение Договора производится Сторонами путём подписания соответствующего Соглашения о расторжении.

12.5. В случае расторжения Договора по инициативе любой из Сторон Стороны производят сверку расчётов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем.

12.6. Расторжение Договора влечёт за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение Договорных обязательств, которые имели место до расторжения Договора.

### **13. Срок действия Договора**

13.1. Договор вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 31.12.2024г. а в части осуществления расчётов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

### **14. Прочие условия**

14.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

14.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в Договоре.

14.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

14.4. В случае перемены Заказчика по Договору права и обязанности Заказчика по Договору переходят к новому Заказчику в том же объёме и на тех же условиях.

14.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Договоре.

14.6. Изменения Договора по соглашению Сторон в случаях, установленных Положением о закупках МАДОУ № 10, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

14.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14.8. К Договору прилагаются:

- 1) Приложение 1 «Техническое задание»
- 2) Приложение 2 «Акт оказанных услуг» (форма).
- 3) Договор аренды.



15. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад  
№ 10 (МАДОУ № 10)**

**Адрес:** 624300, Свердловская область, г.  
Кушва, ул. Рабочая, 50Г

**ИНН:** 6620012416

**КПП:** 668101001

**ОГРН:** 1076620000313

**КБК:** 9060000000000000 130

**БИК:** 016577551

**Банковские реквизиты:** Уральский ГУ  
Банка России/УФК по Свердловской  
области г. Екатеринбург

**р/с** 03234643657480006200

**к/с** 40102810645370000054

**Тел.:** 8/34344/2-21-83

**Эл. почта:** mdou.ds-10@yandex.ru

**Общество с ограниченной  
ответственностью «ОЛЕС»**

Юридический адрес, телефон: 620010,  
РФ, г.Екатеринбург, ул.Бородина, дом 26

Тел: 8 (343) 226-92-25

**ОГРН** 1026605768144

**ИНН** 6664006593

**КПП** 667901001

**ОКПО** 25932390

**Р/с:** 40702810338230002026

ФИЛИАЛ «ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ» АО  
«АЛЬФА-БАНК»

**БИК:** 0466577964

**К/с:** 30101810100000000964

Адрес электронной почты: oles@k66.ru

Заведующий МАДОУ №10

\_\_\_\_\_ О.В. Григорьева

Управляющий

\_\_\_\_\_ Е.Л. Васьков

**Техническое задание на оказание услуг  
по организации горячего питания**

**Объект закупки:** Услуги по организации горячего питания в МАДОУ № 10

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

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

**3. Количество оказываемых услуг (по категориям воспитанников)<sup>1</sup>:**

Учреждение	1 - 3 лет			3 - 8 лет			ОВЗ	ИТОГО	Стоимость платы за присмотр и уход за детьми		Кол - во рабочих дней с 01.07.2024 - 31.12.2024г.	ИТОГО родительская плата	ИТОГО льготники	Итого
	родительская плата	льготники		родительская плата	льготники				11 часов	12 часов				
		50%	100%		50%	100%								
МАДОУ № 10	34,00	1,00	1,00	58,00		3,00		97,00	134		131	1 614 968,00	78 993,00	<b>1 693 961,00</b>

<sup>1</sup> В зависимости от заказчика

#### **4. Место оказания услуг:**

Адрес: ул. Рабочая, д 50Г, ул. Ленина, д.176.

**5. Сроки (периоды) оказания услуг:** Исполнитель в период с 01.07.2024 г. по 31.12.2024 г., за исключением: выходных, праздничных, нерабочих.

**6. Форма, сроки и порядок оплаты услуг:** оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта о приемке оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату и предоставления иных документов, предусмотренных договором, в течение 20 рабочих дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг.

#### **7. Требования к качеству и безопасности услуг**

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

7.1. Обеспечить соответствие качества услуг по организации дошкольного питания, оказываемых Исполнителем, требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- МР 3.1/2.3.0200-20 «Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый [решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 октября 2016 г. № 162;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Методических рекомендаций МР 2.3.2.2571-10 «Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам» (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 14 января 2010 года);

- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 02.03.2021);

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

7.2. Методических рекомендаций МР 2.3.2.2571-10 «Методические рекомендации по обогащению витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам» (Утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 14 января 2010 года) питание воспитанников, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

7.3. Разработать примерные меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам и группам здоровья воспитанников на основе утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Методических рекомендаций и согласовать его с

Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области (получить заключение), в том числе:

а) Примерное цикличное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет;

б) Примерное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет с **непереносимостью глютена**;

в) Примерное **безмолочное** всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет;

г) Примерное всесезонное меню на период не менее 10 дней для организации приема пищи в соответствии с длительностью пребывания воспитанников в дошкольных учреждениях в возрасте 1-3, 3-7 лет с **сахарным диабетом**.

7.4. Обеспечить соответствие разработанных рационов питания принципам здорового питания, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическими рекомендациями МР 2.4 0179-20 от 18 мая 2020 г., Методическими рекомендациями по питанию детей в организованных коллективах», утвержденными директором ФБУН «Екатеринбургский медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, согласованные и.о. руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, 2018 год, в том числе:

- обеспечивающих оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору)

– .

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

- йодированная соль;

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

- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептов;

- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),

- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество йода и альгинатов;

- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Обеспечить включение в десятидневный рацион рекомендованных нормативными документами продуктов в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки, в том числе:

- обеспечивать гарантированную безопасность питания;



- обеспечивать физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность

С учетом возраста воспитанников в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, воспитанников.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения") с предоставлением заведующей дошкольного учреждения ведомости замены блюд для ее согласования.

7.5. Корректировать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников.

7.6. Не допускать включение повторно одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

7.7. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

7.8. Проводить витаминизацию блюд под контролем.

7.9. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

## **8. Требования к транспортировке, хранению и реализации сырья, продуктов и готовой продукции при оказании услуг.**

8.1. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблоки Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

8.2. Обязательно использование Исполнителем продуктов и полуфабрикатов, имеющих документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов; осуществление доставки указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

8.3. Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых исполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом с оформленным в установленном порядке санитарным паспортом. Соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки обязательно. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, производственного сырья производится силами Исполнителя услуги по организации питания.

8.4. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

8.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ, предоставить список транспорта с номерами машин и копии паспортов сотрудников.

8.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

8.7. Хранение пищевых продуктов должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», иных нормативных и нормативно-технических документов.

8.8. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

8.9. Исполнитель обязан ежедневно собирать и вывозить пищевые отходы, в целях исключения возможности загнивания и разложения

#### **9. Условия оказания услуг**

9.1. Исполнитель обеспечивает приготовление горячего питания непосредственно в помещениях Заказчика.

9.2. Исполнитель обеспечивает вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

9.3. Исполнитель обеспечивает проведение мероприятий по организации питания воспитанников силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20». Уровень профессиональной подготовки персонала, привлекаемого к организации питания воспитанников, должен соответствовать предъявляемым законодательством требованиям (Стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденные Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г., ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

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

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

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

9.7. Исполнитель обеспечивает проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

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

9.9. Исполнитель назначает представителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

9.10. Исполнитель обеспечивает устранение аварийных ситуаций на пищеблоке с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

9.11. Исполнитель обеспечивает допуск к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

9.12. Исполнитель должен обеспечить за свой счет сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (медицинские маски, одноразовые перчатки) в целях нераспространения инфекции COVID-19 в случае наступления инфекции.

#### **10. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.**

10.1. В целях организации питания воспитанников Исполнителю на условиях договора аренды (с внесением арендной платы) на срок оказания услуг передается недвижимое имущество: пищеблок, движимое имущество, находящееся в пищеблоке.

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

При необходимости доукомплектовать пищеблок оборудованием, кухонным инвентарём, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, производственной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами (в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами).

10.3. Исполнитель обязуется обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания воспитанников, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), в том числе приобретение комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

10.4. Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг производится в размере согласно Расчету стоимости арендной платы (Приложение №2 к договору аренды муниципального имущества) в порядке и сроки, определенные договором аренды.

10.5. После заключения договора аренды Исполнитель обязуется заключить в 5-дневный срок договор на поставку электроэнергии, договор холодного водоснабжения и водоотведения, договор на оказание услуг по обращению с ТКО, договоры с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Оплата тепловой энергии производится посредством возмещения понесенных заказчиком затрат по договору теплоснабжения, исходя из площади переданного в аренду недвижимого имущества, без заключения договора теплоснабжения Исполнителем с поставщиком тепловой энергии.

**ОБЪЕМ УСЛУГ**  
**ПО КАТЕГОРИЯМ ВОСПИТАННИКОВ ПО ЗАКАЗЧИКАМ (Общий объем услуг)**

возраст	общее количество воспитанников, (чел.)	организация бесплатного горячего питания воспитанников														количество дней питания с 01.07.2024 по 31.12.2024 г		
		завтрак					Обед					Полдник						
		всего	общий стол	без молочная диета	без глютеновая диета	с сахарным диабетом	всего	общий стол	без молочная диета	без глютеновая диета	с сахарным диабетом	все го	общий стол	без молочная диета	без глютеновая диета		с сахарным диабетом	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	20	
1-3 лет																		
3-7 лет																		
<b>Итого</b>																		





Акт об оказании услуг № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Исполнитель: \_\_\_\_\_

Заказчик: \_\_\_\_\_

Таблица №1

1	2	организация бесплатного горячего питания воспитанников.														20	стоимость продуктов питания и услуг на одну персону в день для приготовления питания			24					
		завтрак					Обед				Полдник						завтрак	обед	полдник						
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17						18				
4а																									
4б																									
...																									
<b>Итого</b>																									

Всего оказано услуг \_\_\_\_\_, на сумму \_\_\_\_\_ руб., без НДС (сумма оказанных услуг прописью)

Вышеперечисленные услуги выполнены полностью и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

Заказчик: \_\_\_\_\_

Исполнитель: \_\_\_\_\_

**ДОГОВОР № 3**  
**аренды муниципального имущества, закреплённого на праве**  
**оперативного управления за МАДОУ № 10**

г. Кушва

«21» июня 2024 года

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 10 (сокращённо – МАДОУ №10), в лице заведующего Григорьевой Ольги Вячеславовны действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем Арендодатель, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Управляющего ИП Васькова Евгения Леонидовича, действующего на основании Договора о передаче полномочий, именуемый в дальнейшем Арендатор, с другой стороны,

действуя с согласия Комитета по управлению муниципальным имуществом Кушвинского городского округа, являющегося функциональным органом администрации Кушвинского городского округа, наделенным полномочиями администрации Кушвинского городского округа по решению вопросов местного значения по владению, пользованию и распоряжению имуществом, находящимся в собственности Кушвинского городского округа, в соответствии со статьёй 296 Гражданского кодекса РФ, пунктом 6 части 1 статьи 17.1. Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Арендодатель передаёт во временное владение и пользование, а Арендатор принимает в аренду объекты недвижимого и движимого имущества

1.2. Недвижимое и движимое имущество передаётся Арендатору для организации питания обучающихся, работников **МАДОУ № 10**, под использование в качестве пищеблока. Объекты находятся в технически исправном состоянии.

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

1.4. Объекты считаются переданным в аренду с момента подписания акта приёма - передачи.

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 2.1. Арендодатель обязан:

2.1.1. Предоставить Арендатору Объекты под определённое в Договоре назначение по акту приёма - передачи (Приложение к Договору №3, которое является его неотъемлемой частью).

2.1.2. Участвовать, в порядке, согласованном с Арендатором, в создании необходимых условий для эффективного использования Объектов и поддержания его в надлежащем состоянии.

2.1.3. В случае аварий, произошедших не по вине Арендатора, приведших к ухудшению недвижимого и движимого имущества, оказывать необходимое содействие Арендатору в устранении их последствий.

### 2.2. Арендодатель имеет право:

2.2.1. Осуществлять контроль за состоянием, сохранностью и надлежащим использованием переданных Объектов.

2.2.2. Получить по истечении действия настоящего Договора или досрочного его расторжения Объекты в состоянии, определённом Договором.

### **2.3. Арендатор обязан:**

2.3.1. Принять у Арендодателя Объекты по акту приёма - передачи.

2.3.2. ***Вносить арендные платежи (фиксированный платёж) в установленные настоящим Договором сроки.***

2.3.3. Использовать Объекты исключительно по прямому назначению, указанному в п. 1.2. настоящего Договора.

2.3.4. Содержать в исправном состоянии инженерно-технические коммуникации и системы (центральное отопление, холодное водоснабжение, электроснабжение, счётчик учёта расхода электроэнергии, счётчик расхода холодного водоснабжения), производить обслуживание и ремонт технологического оборудования для обеспечения нормального функционирования Объектов.

2.3.5. Обеспечить выполнение действующего законодательства и нормативных актов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности, охране окружающей среды, экологических, санитарно - эпидемиологических, строительных и иных технических норм и правил. Нести перед органами контроля и надзора ответственность по вопросам осуществляемой хозяйственной деятельности на Объекте недвижимого имущества.

2.3.6. Производить за счёт собственных средств текущий и косметический ремонт арендуемого недвижимого имущества, производить обслуживание и ремонт технологического оборудования.

2.3.7. Не допускать захламления бытовым и строительным мусором Объекта недвижимого имущества, внутренних дворов зданий, в которых находится Объект недвижимого имущества. Немедленно извещать Арендодателя о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанёшем (или грозящем нанести) Объектам ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы, против дальнейшего разрушения или повреждения Объектов.

2.3.8. Не производить неотделимые улучшения, капитальный ремонт, перепланировки и/или переоборудование Объекта недвижимого имущества, вызываемые потребностями Арендатора.

2.3.9. Устранять материальный ущерб, причинённый помещению в результате его действий (бездействия).

2.3.10. Если Объекты в результате действий Арендатора или непринятия им необходимых мер придёт в аварийное состояние, то Арендатор восстанавливает его своими силами, за счет своих средств, или возмещает ущерб, нанесённый Арендодателю, в установленном законом порядке,

2.3.11. Обеспечивать Арендодателю по первому требованию беспрепятственный доступ к Объектам для проверки их технического состояния.

2.3.12. Обеспечить Арендодателю по первому требованию беспрепятственный доступ к Объектам для его осмотра и проверки условий Договора.

2.3.13. Не допускать совершение каких-либо сделок в отношении Объектов, в том числе не сдавать в субаренду.

2.3.14. Передать Арендодателю Объекты по акту приёма - передачи в технически исправном состоянии в течение 3-х дней с момента прекращения действия настоящего Договора по любым основаниям.

2.3.15. Ежемесячно, не позднее 15 числа месяца, следующего за расчётным, представлять Арендодателю копии платёжных поручений, подтверждающих перечисление арендной платы, установленных настоящим Договором.

2.3.16. При изменении юридического адреса, наименования, банковских реквизитов, проведении реорганизации, в 7-дневный срок сообщить Арендодателю.

**2.4. Арендатор после заключения Договора аренды обязуется заключить в 5-дневный срок Договор на поставку электроэнергии, Договор холодного водоснабжения и**

*водоотведения, Договор на оказание услуг по обращению с ТКО, Договоры с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (Роспотребнадзор).*

### **3. АРЕНДНАЯ ПЛАТА**

3.1 Арендная плата устанавливается в виде фиксированного платежа в размере 23 210 рублей 00 копеек за месяц и переменного платежа в сумме, эквивалентной стоимости коммунальных услуг, потребленных Арендатором за этот период. Обоснование стоимости арендной платы подтверждается расчетом (Приложение № 2) на основании Отчета об оценке № 109/1-2024

3.2. Сумма переменного платежа определяется на основании счетов коммунальных и иных служб пропорционально занимаемой Арендатором площади (центральное отопление), установленных на объекте приборов учета (ПУ ХВС), норматива вывоза и захоронения ТБО и оплачивается на основании счетов, выставляемых соответствующими коммунальными и иными службами.

**3.3. Оплата арендной платы производится в полном объеме ежемесячно в срок до 30 числа расчетного месяца, путём перечисления суммы арендной платы на счёт МАДОУ № 10, согласно выставленному счёту на оплату.**

**3.4. Способ расчёта – безналичный.**

### **4. ПОРЯДОК ВОЗВРАТА ИМУЩЕСТВА АРЕНДОДАТЕЛЮ**

4.1. Возврат имущества Арендодателю осуществляется на основании акта приёма - передачи в течение 3 рабочих дней после прекращения Договора аренды по любым основаниям.

4.2. Имущество считается возвращённым Арендодателю с даты подписания акта приёма - передачи.

4.3. Имущество должно быть передано Арендодателю в том же состоянии, в котором оно было передано Арендатору, с учётом нормального износа.

### **5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

5.1. Договор вступает в силу с «01» июля 2024 г. и действует до «31» декабря 2024 г. - на период действия Договора № 3 на оказание услуг по организации питания обучающихся от «21» июня 2024 года.

5.2. Настоящий Договор считается заключённым с момента его подписания Сторонами.

В силу статьи 425 Гражданского кодекса Российской Федерации Стороны пришли к соглашению, что условия заключённого Договора аренды в части начисления арендной платы применяются с даты, указанной в п. 5.1. настоящего Договора.

### **6. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ, ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

6.1. Настоящий Договор прекращает свое действие по окончании его срока.

6.2. Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, когда Арендатор:

6.2.1. Использует Объект не по назначению, указанному в п. 1.2. Договора.

6.2.2. Умышленно или по неосторожности ухудшает состояние Объекта.

6.2.3. Не производит оплату за аренду в течение двух месяцев.

Расторжение Договора не освобождает Арендатора от необходимости погашения задолженности по арендной плате.

6.3. Расторжение Договора по основаниям, предусмотренным п. 6.2. настоящего

Договора осуществляется на основании решения Арендодателя и письменного уведомления Арендатора о расторжении Договора.

6.4. Изменение условий Договора и его прекращение возможны по соглашению сторон.

При расторжении и прекращении Договора аренды ее объект подлежит возврату по акту приема-передачи, составленному представителями Арендатора и Арендодателя.

При не достижении соглашения Договор может быть изменен и расторгнут по решению суда.

6.5. Вносимые в Договор изменения и дополнения рассматриваются сторонами и оформляются дополнительными соглашениями в установленные действующим законодательством сроки.

6.6. Отказ Арендатора от принятия объекта и его уклонение от подписания акта приёма - передачи объекта в десятидневный срок со дня подписания настоящего Договора означает прекращение Договора.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязанностей по настоящему Договору виновная сторона обязана возместить причинённые убытки.

7.2. В случае несвоевременной уплаты или неуплаты Арендатором платежей в сроки, установленные [пунктом 3.3.](#) настоящего Договора, Арендодатель вправе требовать от Арендатора, а последний обязан оплатить пени в размере 0,1 % от подлежащей оплате суммы за каждый день просрочки, которая перечисляется Арендатором в порядке, установленном [пунктом 3.3.](#) настоящего Договора.

7.3. В случае, если Арендатор не принял в установленный настоящим Договором срок или не возвратил арендуемые помещения, или возвратил их несвоевременно, он обязан внести арендную плату за все время просрочки в порядке, установленном [3.3.](#) настоящего Договора.

В указанных в настоящем пункте случаях Арендодатель вправе требовать, а Арендатор обязан оплатить пени в размере 0,1 % за каждый день просрочки от суммы, причитающейся к оплате аренды.

7.4. При возврате Объекта в состоянии худшем, чем он был передан Арендатору по акту приёма - передачи (с учётом нормального износа), в акте приёма - передачи отражаются ущерб, нанесённый Объекту, сумма ущерба и сроки ее уплаты.

7.5. В случае нецелевого использования арендуемых помещений или передачи их Арендатором в субаренду Арендодатель вправе требовать, а Арендатор обязан оплатить штраф 25000 (двадцать пять тысяч) рублей 00 коп.

7.6. Уплата пени и штрафа, установленных настоящим Договором, не освобождает Стороны от выполнения возложенных на них обязательств или устранения нарушений, а также возмещения причиненных ими убытков.

## **8. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

8.1. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим Договором, регламентируются действующим законодательством РФ.

8.2. Споры, возникающие при оформлении и исполнении Договора, рассматриваются судом, арбитражным судом в соответствии с их компетенцией.

8.3. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах имеющих одинаковую юридическую силу.

8.4. Реорганизация стороны Договора не является основанием для изменения условий Договора.

## **9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Все споры, возникающие при исполнении настоящего Договора, разрешаются

Сторонами путем переговоров.

9.2. В случае, если споры не урегулированы Сторонами путем переговоров, они подлежат рассмотрению в арбитражном суде в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

## 10. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### Арендодатель

**Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 10 (МАДОУ № 10)**

**Адрес:** 624300, Свердловская область, г.  
Кушва, ул. Рабочая, 50Г

**ИНН:** 6620012416

**КПП:** 668101001

**ОГРН:** 1076620000313

**КБК:** 9060000000000000000 130

**БИК:** 016577551

**Банковские реквизиты:** Уральский ГУ  
Банка России/УФК по Свердловской  
области г. Екатеринбург

**р/с** 03234643657480006200

**к/с** 40102810645370000054

**Тел.:** 8/34344/2-21-83

**Эл. почта:** mdou.ds-10@yandex.ru

### Арендатор

**Общество с ограниченной  
ответственностью «ОЛЕС»**

Юридический адрес, телефон: 620010,  
РФ, г.Екатеринбург, ул.Бородина, дом 26

Тел: 8 (343) 226-92-25

**ОГРН** 1026605768144

**ИНН** 6664006593

**КПП** 667901001

**ОКПО** 25932390

**Р/с:** 40702810338230002026

ФИЛИАЛ «ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ» АО  
«АЛЬФА-БАНК»

**БИК:** 0466577964

**К/с:** 30101810100000000964

Адрес электронной почты: oles@k66.ru

Заведующий МАДОУ №10

\_\_\_\_\_ О.В. Григорьева

Управляющий

\_\_\_\_\_ Е.Л. Васьков

**СОГЛАСОВАНО с КУМИ КГО**  
**Председатель**

\_\_\_\_\_ **С.В. Орлова**



Приложение № 1  
к договору № 3 аренды муниципального  
имущества, закреплённого на праве  
оперативного управления за МАДОУ № 10  
от «21» июня 2024г.

### РАСЧЁТ

размера арендной платы за пользование имуществом,  
находящимся в муниципальной собственности Кушвинского городского округа  
с «01» июля 2024 г. по «31» декабря 2024 г.

Арендатор:

Адрес арендуемого объекта недвижимого имущества: **624300 Свердловская область  
г. Кушва, ул. Рабочая, д. 50Г.  
г. Кушва, ул. Ленина, д. 176.**

Перечень объектов движимого имущества

Общая площадь арендуемого объекта недвижимого имущества, (S): 81,4 кв.м., в том числе:

Свердловская область, г. Кушва, ул. Рабочая, 50г. – 43,2 кв.м.

Свердловская область, г. Кушва, ул. Ленина, 176 – 38,2 кв.м.

Количество единиц движимого имущества согласно Перечню 37 единиц

Свердловская область, г. Кушва, ул. Рабочая, 50г.

Аренда движимого имущества по Перечню в наличии 27 единиц;

Свердловская область, г. Кушва, ул. Ленина, 176

Аренда движимого имущества по Перечню в наличии 10 единиц;

Срок аренды: с 01 июля 2024 г. по 31 декабря 2024 г.

Ежемесячный размер арендной платы составляет: 23 210,00 (двадцать три тысячи  
двести десять рублей 00 копеек) рублей

Рыночная стоимость имущественного права пользования 1 м<sup>2</sup> нижеперечисленных  
нежилых помещений (пищеблок), расположенных в здании **МАДОУ № 10** по адресу: 624300  
Свердловская область г. Кушва, ул. Рабочая, 50Г, Свердловская область г. Кушва, ул.  
Ленина, 176 по состоянию на 02 мая 2024г. (с учетом НДС) составляет:

нежилых помещений (пищеблок): **150 рублей**

Рыночная стоимость имущественного права пользования движимым имуществом  
согласно перечню по состоянию на «02» мая 2024г (с учётом НДС) составляет:

Аренда движимого имущества по Перечню в наличии 21 единица:

Наименование имущества	Дата принятия к учету	Инв. номер	Кол-во (шт.)
<b>Свердловская область, г. Кушва, ул. Рабочая, 50г</b>			
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000052	1
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000128	1
Холодильник Атлант 6025-031	22.11.2017	410124000000268	1
Морозильная камера ШН(L)ч-023 Бирюса-260НК-5	17.12.2007	410124000000038	1
Морозильный ларь "Бирюса 355НК-5"	17.06.2011	410124000000254	1

Шкаф жарочный 2-х камерный ЭШВ-2-10/380	17.12.2007	410124000000072	1
Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-6Ш	17.12.2007	410124000000036	1
Вытяжная вентиляция в пищеблоке по адресу Рабочая ул., д 50г	05.09.2022	410124000000279	1
Электроводонагреватель "Реал" ВМ 390 (100л.)	26.08.2013	410124000000265	1
Кипятильник КНЭ - 100 ТУ-5151-019-08559635-02	17.12.2007	410124000000037	1
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000129	1
Мясорубка стационарная ТМ-32	17.12.2007	410124000000039	1
Мясорубка "Moulinex ME 6051"	15.02.2011	410124000000251	1
Машина протирочно-резательная МПР-350М-02	03.12.2007	410124000000049	1
Машина протирочно-резательная МПР-350М-01	03.12.2007	410124000000048	1
Машина протирочно-резательная МПР-350М-02	03.12.2007	410124000000127	1
Холодильник "Indesit TT85"	26.08.2013	410142000000257	1
Бак из нержавеющей стали емкость 1 м3	30.11.2007	410126000000285	1
Весы РН-6Ц 13УМ 03172/07	03.12.2007	410126000000055	1
Весы РН-6Ц 13 УМ 03375/07	03.12.2007	410126000000131	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000042	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000069	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000071	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000070	1
Ванна 3-х секционная 1300*550*800	03.12.2014	210136000000278	1
Ванна 2-х секционная 1200*550*800	03.12.2014	210136000000277	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000017	1
<b>Свердловская область, г. Кушва, ул. Ленина, 176</b>			
Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом ПЭП-048-ДШ-01	26.11.2018	410124000000270	1
Мойка трёх местная нестандартная, оборудованная	31.12.2015	410124000000005	1
Морозильный ларь Бирюса 200К	31.12.2015	410124000000007	1
Холодильник Pozis RS-416 белый	07.10.2022	410134000000031	1
Холодильник "Айсберг"	31.12.2015	410134000000002	1
Мясорубка МИМ-300	31.12.2015	410134000000003	1
Морозильная камера (Бирюса Б-114)	05.08.2021	410134000000026	1
Плита Традиция ЭПЧ-9-2-6-05	04.04.2019	410134000000267	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000023	1
Нагреватель	21.01.2019	410134000000012	1
Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом ПЭП-048-ДШ-01	26.11.2018	410124000000270	1
Мойка трёх местная нестандартная, оборудованная	31.12.2015	410124000000005	1
Морозильный ларь Бирюса 200К	31.12.2015	410124000000007	1
Холодильник Pozis RS-416 белый	07.10.2022	410134000000031	1
Холодильник "Айсберг"	31.12.2015	410134000000002	1
Мясорубка МИМ-300	31.12.2015	410134000000003	1
Морозильная камера (Бирюса Б-114)	05.08.2021	410134000000026	1
Плита Традиция ЭПЧ-9-2-6-05	04.04.2019	410134000000267	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000023	1
Нагреватель	21.01.2019	410134000000012	1
<b>ИТОГО:</b>			<b>37</b>

Рыночная стоимость имущественного права пользования выше перечисленного движимого имущества в количестве 10 единиц, находящегося на балансовом учёте МАДОУ № 10 по адресу: г. Кушва, ул. Ленина, д. 176, в месяц, по состоянию на 02.05.2024г., с учётом округления до целых тысяч рублей, (с учётом НДС), составляет **3000** (три тысячи) рублей (отчёт об оценке № 109/1-2024).

Рыночная стоимость имущественного права пользования выше перечисленного движимого имущества в количестве 27 единиц, находящегося на балансовом учёте МАДОУ № 10 по адресу: г. Кушва, ул. Рабочая, д. 50 Г, в месяц, по состоянию на 02.05.2024г., с учётом округления до целых тысяч рублей, (с учётом НДС), составляет **8000** (восемь тысяч) рублей (отчёт об оценке № 109/1-2024).

Арендная плата облагается НДС на основании п. 1 статьи 146 НК РФ. Согласно п.5 статьи 155 НК при передаче прав, связанных с правом заключения Договора, и арендных прав налоговая база определяется в порядке, предусмотренном статьёй 154 НК. Налоговая база при передаче прав определяется как стоимость этих товаров (работ, услуг), исчисленная исходя из цен, определяемых в соответствии со статьёй 40 НК, с учётом акцизов (для подакцизных товаров) и без включения в них НДС.

Настоящий расчёт является неотъемлемой частью Договора аренды от «21» июня 2024 г. № 3.

Приложение №2  
к договору № 3 аренды муниципального  
имущества, закреплённого на праве  
оперативного управления за МАДОУ № 10  
от «21» июня 2024г.

**АКТ**  
**приёма - передачи имущества**

г. Кушва

«\_\_\_\_\_» июня 2024 года

На основании Договора аренды № 3 от 21 июня 2024 года, МАДОУ № 10 в лице заведующего **Григорьевой Ольги Вячеславовны**, действующей на основании Устава, передаёт, а **Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице **Управляющего ИП Васькова Евгения Леонидовича**, действующего на основании **Договора о передаче полномочий**, принимает нежилые помещения пищеблока, а также движимое имущество согласно Перечню (Приложение №1) для организации питания обучающихся, работников МАДОУ № 10.

1. Объекты находится в технически исправном состоянии:

- общая площадь объекта недвижимого имущества 81,4 кв.м.

- движимое имущество по Перечню в наличии 37 единиц:

Аренда движимого имущества по Перечню в наличии 37 единиц:

Наименование имущества	Дата принятия к учету	Инв. номер	Кол-во (шт.)
<b>Свердловская область, г. Кушва, ул. Рабочая, 50г</b>			
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000052	1
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000128	1
Холодильник Атлант 6025-031	22.11.2017	410124000000268	1
Морозильная камера ШН(L)ч-023 Бирюса-260НК-5	17.12.2007	410124000000038	1
Морозильный ларь "Бирюса 355НК-5"	17.06.2011	410124000000254	1
Шкаф жарочный 2-х камерный ЭШВ-2-10/380	17.12.2007	410124000000072	1
Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-6Ш	17.12.2007	410124000000036	1
Вытяжная вентиляция в пищеблоке по адресу Рабочая ул., д 50г	05.09.2022	410124000000279	1
Электроводонагреватель "Реал" ВМ 390 (100л.)	26.08.2013	410124000000265	1
Кипятильник КНЭ - 100 ТУ-5151-019-08559635-02	17.12.2007	410124000000037	1
Холодильник "Pozis-Мир-101-8"	03.12.2007	410124000000129	1
Мясорубка стационарная ТМ-32	17.12.2007	410124000000039	1
Мясорубка "Moulinex ME 6051"	15.02.2011	410124000000251	1
Машина протирачно-резательная МПР-350М-02	03.12.2007	410124000000049	1
Машина протирачно-резательная МПР-350М-01	03.12.2007	410124000000048	1
Машина протирачно-резательная МПР-350М-02	03.12.2007	410124000000127	1
Холодильник "Indesit TT85"	26.08.2013	410142000000257	1
Бак из нержавеющей стали емкость 1 м3	30.11.2007	410126000000285	1
Весы РН-6Ц 13УМ 03172/07	03.12.2007	410126000000055	1
Весы РН-6Ц 13 УМ 03375/07	03.12.2007	410126000000131	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000042	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000069	1

Стол производственный	17.12.2007	410126000000071	1
Стол производственный	17.12.2007	410126000000070	1
Ванна 3-х секционная 1300*550*800	03.12.2014	210136000000278	1
Ванна 2-х секционная 1200*550*800	03.12.2014	210136000000277	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000017	1
<b>Свердловская область, г. Кушва, ул. Ленина, 176</b>			
Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом ПЭП-048-ДШ-01	26.11.2018	410124000000270	1
Мойка трёх местная нестандартная, оборудованная	31.12.2015	410124000000005	1
Морозильный ларь Бирюса 200К	31.12.2015	410124000000007	1
Холодильник Pozis RS-416 белый	07.10.2022	410134000000031	1
Холодильник "Айсберг"	31.12.2015	410134000000002	1
Мясорубка МИМ-300	31.12.2015	410134000000003	1
Морозильная камера (Бирюса Б-114)	05.08.2021	410134000000026	1
Плита Традиция ЭПЧ-9-2-6-05	04.04.2019	4101340000000267	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000023	1
Нагреватель	21.01.2019	410134000000012	1
Плита электрическая 4-х комфорочная с жарочным шкафом ПЭП-048-ДШ-01	26.11.2018	410124000000270	1
Мойка трёх местная нестандартная, оборудованная	31.12.2015	410124000000005	1
Морозильный ларь Бирюса 200К	31.12.2015	410124000000007	1
Холодильник Pozis RS-416 белый	07.10.2022	410134000000031	1
Холодильник "Айсберг"	31.12.2015	410134000000002	1
Мясорубка МИМ-300	31.12.2015	410134000000003	1
Морозильная камера (Бирюса Б-114)	05.08.2021	410134000000026	1
Плита Традиция ЭПЧ-9-2-6-05	04.04.2019	4101340000000267	1
Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный РБ 2х15	17.07.2020	410134000000023	1
Нагреватель	21.01.2019	410134000000012	1
<b>ИТОГО:</b>			<b>37</b>

2. Указанное имущество осмотрено Арендатором.
3. Техническое состояние имущества – хорошее, позволяет его использование по целевому назначению.
4. Наличие коммуникаций – имеется центральное отопление, холодное водоснабжение, электроосвещение 220 Вольт.

Передача Имущества осуществлена в присутствии

СДАЛ:

ПРИНЯЛ:





## Документ подписан электронной подписью на ЭТП РЕГИОН

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "ОЛЕС" БАСЬКОВ ЕВГЕНИЙ ЛЕОНИДОВИЧ, Управляющий - индивидуальный предприниматель	137CAA40013B083BC432D6CBF71490E5E	18.06.2024 11:20 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 10 Григорьева Ольга Вячеславовна, Заведующий	686CF244200854137A06A1889740F75F	21.06.2024 13:52 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 5468024005DP | 32413622463

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201109

Владелец Трофимова Ирина Павловна

Действителен с 11.09.2023 по 10.09.2024