

Контракт № 0813500000124014020

с.Селты

27.08.2024 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СЕЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" СЕЛТИНСКОГО РАЙОНА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Морозовой Галины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Шубина Ольга Ивановна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующая от своего имени на основании ОГРНИП 322183200043587 от 21.07.2022 года, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «стороны» на основании Протокола подведения итогов запроса котировок в электронной форме № 0813500000124014020 от 22.08.2024 года, заключили Контракт (далее – контракт) о нижеследующем

1. Объект закупки. Предмет контракта

1.1. Объект закупки: Услуга на организацию питания учащихся МБОУ "СЕЛТИНСКАЯ СОШ". Предметом контракта является оказание услуг: Услуга на организацию питания учащихся МБОУ "СЕЛТИНСКАЯ СОШ" (далее – услуги, оказание услуг).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, на основании заявки Заказчика об оказании услуг по форме, установленной Заказчиком (далее – заявка), в соответствии с условиями контракта, Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), по цене, указанной в Спецификации (Приложение № 1 к контракту), а Заказчик – принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

Не допускается оказание услуг сверх объема, указанного в заявке. Услуги, оказанные сверх объема, указанного в заявке, Заказчиком не принимаются и не оплачиваются.

1.2.1. Стороны определили, что их обязательства по направлению Заявки, оказанию услуг, срокам приемки результатов исполнения контракта и их оплаты должны исполняться с таким расчетом, чтобы они были осуществлены в пределах срока действия контракта.

Если с даты подписания Заказчиком документа о приемке до окончания срока действия контракта осталось менее 7 рабочих дней, Заказчик обязуется произвести оплату в пределах срока действия контракта.

1.2.2. Заявка формируется Заказчиком по форме, установленной Заказчиком, исходя из потребностей, имеющихся у Заказчика, с указанием объема услуг, а также сроков их оказания.

Заявка направляется Исполнителю любым из способов связи, указанных в контракте, - почтовый адрес, адрес электронной почты, телефон (далее – средства связи), по выбору Заказчика. В случае наличия у Исполнителя электронного сервиса формирования заявок на оказание услуг в рамках конкретного контракта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Заказчик вправе направлять заявку посредством такого сервиса.

При направлении заявки посредством электронной почты, датой получения Исполнителем заявки считается дата поступления на адрес электронной почты Заказчика уведомления о прочтении сообщения с заявкой. В случае непоступления указанного уведомления в течение 2 (двух) рабочих дней с даты направления Исполнителю заявки, заявка считается полученной Исполнителем с даты ее направления.

Исполнитель самостоятельно предпринимает меры по получению заявки с использованием средств связи. Правила пункта 1 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к правоотношениям по получению заявки в рамках контракта не применяются. Исполнитель несет риск наступления неблагоприятных последствий в результате непринятия мер по получению направленной ему заявки.

В случае изменения контактной информации средства связи Исполнитель обязуется в течение 2 (двух) рабочих дней известить об этом Заказчика и предоставить ему обновленную информацию средства связи. Все риски, связанные с неуведомлением об указанных изменениях, несет Исполнитель.

1.3. Место оказания услуг: Удмуртская Республика, с. Селты, ул. Первомайская, 17.

1.4. Срок оказания услуг:

Дата начала оказания услуг: 01.09.2024

Дата окончания оказания услуг: 31.12.2024 г.

1.5. Услуги должны быть оказаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.6. Идентификационный код закупки: 243181900226718210100100090015629244.

2. Права и обязанности сторон**2.1. Исполнитель обязан:**

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

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

2.1.3. 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).

2.1.4. 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.

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

2.1.6. 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.

2.1.7. 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.

2.1.8. 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.

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

2.1.10. Оказывать услуги в соответствии с условиями контракта и Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту).

2.1.11. Оказывать услуги на основании разработанного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12 лет и старше).

2.1.12. Обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием, посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.1.13. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и предоставлять Заказчику документы, подтверждающие оказание услуг.

2.1.14. Сопровождать отпуск готовой продукции следующими документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде.

2.1.15. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

2.1.16. По заявке Заказчика предоставлять до 10 числа следующего месяца Заказчику достоверную информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц, неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов.

2.1.17. В случае невозможности выполнения обязательств по контракту в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

2.1.18. Поддерживать имущество в исправном состоянии.

2.1.19. В течении 3 суток с даты заключения контракта осуществить комплектование пищеблока всем необходимым оборудованием для организации полного цикла горячего питания (комплектация осуществляется согласно Рекомендуемому минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений). Обеспечивать содержание помещений и оборудования с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной безопасности, правильной эксплуатацией холодильного, технологического оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

2.1.20. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, своевременно проводить медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Исполнитель гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников.

2.1.21. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.1.22. Осуществлять систематический производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд.
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

2.1.23. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

2.1.24. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.1.25. Предоставлять Заказчику достоверную информацию об услугах, в том числе: сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.

2.1.26. Не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

2.1.27. В течение 1 календарного дня со дня окончания периода оказания услуг по контракту, предусмотренного контрактом, освободить занимаемое помещение, вывезти оборудование, принадлежащее Исполнителю, без ущерба имуществу Заказчика.

2.1.28. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.1.29. Заключение договора аренды пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность (Приложение № 3 к контракту).

2.2. Исполнитель вправе:

2.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

2.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.2.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательном учреждении, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

2.2.4. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

2.2.5. Исполнитель не вправе привлекать субподрядчиков к исполнению своих обязательств по контракту.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. 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.

2.3.2. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

2.3.3. Заключение договора аренды пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю производящей помещения для создания необходимых условий для организации питания обучающихся (Приложение № 3 к контракту).

2.3.4. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

2.3.5. Организовать отпуск горячего питания обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.3.6. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрировать в журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.3.7. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности в рационе пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
- за санитарным состоянием и содержанием помещений столовой.

2.3.8. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм в части своих полномочий.

2.3.9. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

2.3.10. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий.

2.3.11. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

2.3.12. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

2.4. Заказчик вправе:

2.4.1. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.4.2. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

2.4.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.4.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта.

2.4.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

2.4.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

2.4.7. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге (не более 3-х дней).

2.4.8. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте.

2.4.9. Привлекать для проведения обследования, соответствия качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

2.4.10. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

2.4.11. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет 3 708 918,75 (Три миллиона семьсот восемь тысяч девятьсот восемнадцать) руб. 75 коп., НДС не облагается. Цены единиц услуги определены в Спецификации (Приложение № 1 к контракту).

3.2. Цена контракта включает в себя все возможные расходы, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость услуг; уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.3. Оплата производится в размере 100 % от стоимости оказанных за календарный месяц услуг на основании документа о приемке в течение 7 рабочих дней с даты подписания документа о приемке Заказчиком, а в случае, если расчеты по контракту или расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению, – в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, за исключением случаев, если иные сроки оплаты установлены законодательством Российской Федерации.

3.3.1. Предварительная оплата (авансирование) не производится.

3.3.2. Оплата оказания услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта. Цена единицы услуги включает в себя все возможные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость товара, отпускаемого в ходе оказания услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.4. Оплата услуг по контракту осуществляется за счет средств: средства бюджетного учреждения.

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

3.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату услуг по контракту с удержанием суммы неустойки (штрафа, пени), рассчитанной(ых) в соответствии с условиями контракта.

Удержание неустойки (штрафа, пени), подлежащей(их) взысканию, осуществляется на основании Требования об уплате неустойки (штрафа, пени), направляемого Заказчиком Исполнителю в соответствии с частью

6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Удержание неустойки (штрафа, пени) может быть осуществлено на основании иного документа, составленного Заказчиком с соблюдением требований части 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Требование об уплате неустойки (штрафа, пени) может быть сформировано и направлено Исполнителю с использованием единой информационной системы в следующем порядке:

Заказчик с использованием единой информационной системы формирует требование об уплате неустойки (штрафа, пени), подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое требование в единой информационной системе.

Требование Заказчика об уплате неустойки (штрафа, пени), считается полученным Исполнителем по истечении трех рабочих дней со дня размещения такого требования в единой информационной системе.

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с условиями контракта, не противоречащими Гражданскому кодексу Российской Федерации, Федеральному закону от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Для осуществления приемки результатов оказанных услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию.

4.2. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

К документу о приемке Исполнитель прилагает документы на оплату оказанных услуг, в том числе:

- счет (счет на оплату), содержащий реквизиты на оплату;
- счет-фактуру или универсальный передаточный документ, оформленные в соответствии с законодательством и содержащие ссылку на контракт (номер, дата) (в случае, если законодательством предусмотрено их оформление).

В случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.2. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном пунктами 5.4 – 5.10 настоящего раздела, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее – цена контракта (этапа)).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 5.5 – 5.9 настоящего раздела):

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим разделом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и подлежит оплате Исполнителем в размере:

- а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:
10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:
10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает штраф (при наличии в контракте таких обязательств) в размере:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.8. За ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств по выполнению видов и объемов работ по строительству, реконструкции объектов капитального строительства, которые Подрядчик обязан выполнить самостоятельно без привлечения других лиц к исполнению своих обязательств по контракту, размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов стоимости указанных работ.

5.9. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

5.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает штраф в размере:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.14. Размеры штрафов, предусмотренные пунктами 5.4 – 5.10 настоящего раздела подлежат применению, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6. Порядок расторжения контракта

6.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7.2. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимают такие обстоятельства, которые возникли после заключения контракта в результате непредвиденных и непредотвратимых событий, неподвластных сторонам, включая, но не ограничиваясь: пожар, наводнение, землетрясение, другие стихийные бедствия, запрещение властей, террористический акт при условии, что эти обстоятельства оказывают воздействие на выполнение обязательств по контракту и подтверждены соответствующими уполномоченными органами.

7.3. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 14 календарных дней письменно информировать другую сторону о случившемся и его причинах.

7.4. Если, по мнению сторон, исполнение контракта может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по контракту продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

8. Порядок урегулирования споров

8.1. В случае возникновения между сторонами споров и разногласий в ходе исполнения контракта, до обращения с иском в арбитражный суд заинтересованная сторона направляет претензию. В отношении всех претензий, направляемых по контракту, сторона к которой адресована данная претензия, должна направить

письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней со дня ее получения.

В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, а также при наличии функциональных возможностей Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС), обмен уведомлениями (извещениями, требованиями, претензиями) осуществляется сторонами с использованием ЕИС.

8.2. При невозможности разрешения разногласий между сторонами путем переговоров, разногласия решаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. Для заключения контракта Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере, указанном в извещении об осуществлении закупки.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, по форме, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

Срок действия независимой гарантии, обеспечивающей исполнение контракта, должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, могут быть обращены к взысканию во внесудебном порядке.

9.4. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта возвращаются Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления Заказчиком ограничения в отношении участников закупок, которыми могут быть только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, - в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на счет, указанный в реквизитах Исполнителя настоящего контракта.

В случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта, денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, по заявлению (письменному требованию) Исполнителя возвращаются ему Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления Заказчиком ограничения в отношении участников закупок, которыми могут быть только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, - в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на счет, указанный Исполнителем в его письменном требовании.

9.5. Обеспечение исполнения контракта распространяется на обязательства по возврату аванса (при наличии), уплате неустоек в виде штрафов, пени, предусмотренных контрактом, убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

9.6. В ходе исполнения контракта размер обеспечения исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. Независимая гарантия должна содержать условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

Независимая гарантия не должна содержать условие о том, что ответственность гаранта перед бенефициаром за невыполнение или ненадлежащее выполнение гарантом обязательства по гарантии ограничивается суммой, на которую выдана гарантия.

9.8. Исполнитель в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее

одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 5.11 контракта.

9.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательств по оказанию услуг надлежащего качества и в установленные контрактом сроки, повлекшее односторонний отказ Заказчика от исполнения контракта или расторжение контракта по решению суда, Заказчик вправе удержать (потребовать уплаты) обеспечение исполнения контракта в полном размере.

В случае если исполнение контракта обеспечено внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, то удержание осуществляется из указанных средств. В случае если исполнение контракта обеспечено предоставлением независимой гарантии, то Заказчик направляет гаранту, выдавшему ее, требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии в форме и порядке, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Заключительные положения

10.1. Контракт вступает в силу с даты его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует по 31.12.2024 (включительно).

10.2. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств, принятых сторонами во исполнение контракта.

10.3. Адреса сторон, указанные в контракте, являются надлежащими для любых уведомлений и сообщений. Стороны обязуются письменно извещать друг друга об изменениях реквизитов, указанных в контракте, в течение 5 рабочих дней с момента изменения данных реквизитов. Такие изменения считаются вступившими в силу с даты получения другой стороной уведомления об этом изменении. Все риски, связанные с неуведомлением или возникшие в результате неуведомления, несет сторона, не исполнившая свои обязательства в соответствии с настоящим пунктом.

10.4. Изменение существенных условий контракта допускается в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. Изменения существенных условий контракта, предусмотренные частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения контракта установлено в соответствии со статьей 96 указанного закона.

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

10.6. Все изменения и дополнения к контракту имеют силу, если они подписаны обеими сторонами, в случаях, если такие изменения и дополнения допускаются законодательством Российской Федерации.

10.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения такого требования.

10.8. В случае возникновения сложностей при исполнении контракта Исполнитель обязан незамедлительно уведомить об этом Заказчика в письменной форме с указанием характера сложностей и причин их возникновения.

10.9. Срок исполнения контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, включает в себя предусмотренные контрактом сроки предоставления Исполнителем результатов исполнения контракта, а также предусмотренные контрактом сроки осуществления Заказчиком приемки и оплаты указанных результатов исполнения контракта.

10.10. Во всем остальном, не предусмотренном контрактом, стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

10.11. Спецификация (Приложение № 1 к контракту), Техническое задание (Приложение № 2 к контракту), Проект договора аренды муниципального имущества (Приложение № 3 к контракту) являются неотъемлемыми частями контракта.

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Селтинская средняя общеобразовательная школа» Селтинского района Удмуртской Республики
427270, УР, Селгинский район, с. Селты, ул. Первомайская, д. 17, тел. (34159)3-14-93,
Адрес эл. почты: selty-school@mail.ru
ИНН 1819002267, КПП 182101001
л/с 20659720060 в Управлении финансов Администрации

Исполнитель
Индивидуальный предприниматель Шубина Ольга Ивановна
Юридический адрес: 426073, Удмуртская Республика, г. Ижевск, Союзная, д. 147, кв. 17
ИНН 181900483518
ОГРНИП 322183200043587
ОКПО 2016829656
Адрес эл. почты: olga.19832011@mail.ru

муниципального образования «Муниципальный округ
Селтинский район Удмуртской Республики»

БИК 019401100

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ УДМУРТСКАЯ
РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по Удмуртской
Республике г. Ижевск

Казначейский счёт для осуществления и отражения
операций по исполнению бюджета

03234643945390001300

Связанный банковский счет 40102810545370000081

ОГРН 1021800917841, Свидетельство ЕГРЮЛ №
2111821023411 от 28.12.11 года.

Телефон 89501707677

РС 40802810768000032103

КС 30101810400000000601

Отделение №8618 СБЕРБАНК РОССИИ г. Ижевск

БИК 049401601

_____/Г.Н. Морозова

_____/О.И. Шубина

Спецификация

Таблица 1

№ п/п	Наименование услуг	Код по позиции КТРУ ЕИС (Код ОКПД 2 (ОК 034-2014 (КПЕС 2008)))	Номер позиции Регионального каталога ТРУ	Единица измерения	Цена за ед. изм. «с учетом НДС» либо «НДС не облагается», руб.
1	2	3	4	5	6
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Обучающиеся, дети из многодетных семей (5-11 класс))	56.29.20.120	y042203	ЧЕЛ.ДН	75,00
2	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Обучающиеся с ОВЗ по адаптированной программе 1-4 классов)	56.29.20.120	y041780	ЧЕЛ.ДН	30,00
3	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Обучающиеся, получающие начальное общее образование)	56.29.20.120	y041482	ЧЕЛ.ДН	75,00
4	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (Обучающиеся с ОВЗ по адаптированной программе 5-11 классов)	56.29.20.120	y041779	ЧЕЛ.ДН	105,00
5	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (горячее питание обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы) за счет бюджета УР сверх установленного уровня софинансирования)	56.29.20.120	y042310	ЧЕЛ.ДН	18,75

Техническое задание

Исполнитель обязан оказать услуги с соблюдением требований контракта, а также следующих требований:

Требования к качеству оказываемых услуг:

- поставлять качественные пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, при наличии соответствующих документов (ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификата соответствия, декларации о соответствии, документов изготовителя и поставщика пищевых продуктов).
 - проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и представителя школы в соответствии с действующим положением «О создании бракеражной комиссии»;
 - обеспечить выполнение требований, предусмотренных Приложением № 6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20;
 - обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий и сроков хранения продуктов;
 - при использовании продуктов для организации питания необходимо соблюдать требования к пищевой ценности, калорийности;
 - используемые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
- Исполнитель оказывает услуги по питанию, организует закупку продуктов питания и приготовление блюд в столовой Заказчика, расположенной по адресу: 427270, УР, Селтинский район, с. Селты, ул. Первомайская, д. 17

Общие сведения:

Оказание услуги по организации питания обучающихся должно осуществлять Исполнителем в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Качество Товара должно соответствовать требованиям решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 1999 года № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов»;
- Постановление Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012. № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике»;
- Постановление Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2006г. № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года N 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», введенные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года №18;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г.;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Требования к оказываемым услугам:

- обеспечение горячим питанием обучающихся по разработанному меню на период не менее двух недель (10-14 дней);
- меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком;
- меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;
- не допускать в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;
- при оказании услуги по организации питания обучающимся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: (мясо и мясопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия);
- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по основным возрастным группам обучающихся
 - в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35% (для обучающихся во вторую смену - до 30-35%), полдник – 10-15 %. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.
 - в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5;
 - для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным лечащим врачом набором продуктов для данной патологии;
 - при составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов;
 - ежедневно Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и названия кулинарных изделий;
 - организация обслуживания обучающихся горячим питанием в обеденном зале.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53

14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Режим питания

Ежедневное горячее питание предоставляется обучающимся (в учебные дни, кроме каникулярных и праздничных дней) в соответствии с Графиком питания обучающихся:

Оказание услуг осуществляется по заявке Заказчика, которая подается:

- до 14.00 часов, за один день до оказания услуг, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить завтраком на следующий день;
- ежедневно, до 9.45 часов, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить обедом на текущий день.

Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с графиком питания:

График питания (Утверждается в учебном учреждении)

время	классы

Примерное меню для обучающихся

Неделя: Первая

День: Понедельник

Возраст: 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
121	Каша гречневая молочная	150	4,50	7,05	23,25	191,67
146	Чай с лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00
	Масло сливочное	10	0,10	8,30	0,10	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	390	6,79	15,59	50,14	385,79
	ОБЕД					
2	Свежие помидоры в нарезке	60	0,66	1,26	1,62	20,52
47	Суп гороховый с мясом	200	9,34	5,62	17,8	170,4
75	Котлета "Детская"	100	14,25	10,50	13,12	197,60
96	Капуста тушеная	150	3,45	8,25	13,95	129,45
157	Напиток Апельсиновый	200	0,50	0,00	17,70	72,00
	Йогурт	95	2,30	5,10	15,70	120,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	905	33,05	31,07	94,82	784,47
	Всего:	1295	39,84	46,66	144,96	1170,26

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
121	Каша гречневая молочная	200	6,00	9,46	31,06	240,00
146	Чай с лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00
	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	440	8,2	18	57,86	434,12
	ОБЕД					
2	Свежие помидоры в нарезке	60	0,66	1,26	1,62	20,52
47	Суп гороховый с мясом	250	11,67	7,02	22,25	213
75	Котлета "Детская"	100	14,25	10,50	13,12	197,62
96	Капуста тушеная	180	4,14	9,90	16,74	155,34
157	Напиток Апельсиновый	200	0,50	0,10	17,70	72,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Йогурт	95	2,3	5,1	15,7	120
	Итого:	985	36,07	34,22	102,06	852,98
	Всего:	1425	44,27	52,22	159,92	1287,1

День: Вторник

Возраст : 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
127	Каша пшеничная молочная	150	5,25	6,90	25,50	180,00
149*	Какао	200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Сыр	15	3,95	3,99	0,00	54,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	395	15,99	16,13	69,59	481,12
	ОБЕД					
24	Салат свекла отварная с изюмом	60	1,12	4,00	16,56	96,32
41	Щи из свежей капусты	200	4,00	8,60	20,00	110,00
92	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,90	163,50
88	Котлета рыбная "Нептун"	100	7,68	8,16	5,93	124,13
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Мандарин	100	0,80	0,20	7,50	53,00
	Итого:	910	20,50	28,45	104,82	701,05
	Всего:	1305	36,49	44,58	174,41	1182,17

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
127	Каша пшеничная молочная	200	7,00	9,20	33,40	240,00
149	Какао	200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Сыр	15	3,95	3,99	0,00	51,69
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	445	17,74	18,43	77,49	538,81
	ОБЕД					
24	Салат свекла отварная с изюмом	60	1,12	4,00	16,56	96,32
41	Щи из свежей капусты	250	9,80	5,70	10,00	134,00
92	Пюре картофельное	180	3,78	8,10	26,28	196,20
88	Котлета рыбная "Нептун"	100	7,68	8,16	5,93	124,13
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Мандарин	100	0,80	0,20	7,50	53,00
	Итого:	990	26,93	26,90	99,20	757,75
	Всего:	1435	44,67	45,33	176,69	1296,56

День: Среда

Возраст : 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
129	Каша овсяная молочная					
98	или макаронные изделия отварные с сыром	150	4,65	7,20	19,95	158,70
	Чай	200	1,72	1,64	17,03	86,40
3	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	390	8,27	17,38	48,58	379,22
	ОБЕД					
13	Салат из свежей капусты	60	1,20	4,90	10,50	84,50
43	Рассольник	200	7,32	1,48	30,45	120,00
121	Каша гречневая	150	4,50	7,10	23,30	180,00
82	Колбаска "Витаминка"	100	10,54	17,40	3,28	157,34
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,80
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Апельсин	100	0,90	0,20	7,90	39,00
	Итого:	910	27,61	31,82	122,96	785,14
	Всего:	1300	35,88	49,20	171,54	1164,36

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
129	Каша овсяная молочная					
98	или макаронные изделия отварные с сыром	200	6,20	9,60	26,60	211,60
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
3	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	440	9,30	18,54	56,20	425,32
	ОБЕД					
13	Салат из свежей капусты	60	1,20	4,90	10,50	84,50
43	Рассольник	250	9,15	1,85	38,06	150,00
121	Каша гречневая	200	6,00	9,46	31,06	240,00
82	Колбаска "Витаминка"	100	10,54	17,40	3,28	157,34
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,80
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Апельсин	100	0,90	0,20	7,90	39,00
	Итого:	1010	30,94	34,55	138,33	875,14

	Всего:	1450	40,24	53,09	194,53	1300,46
--	---------------	-------------	--------------	--------------	---------------	----------------

День: Четверг

Возраст : 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
160	Суп молочный	200	3,28	3,02	13,70	105,56
146	Чай с лимоном	200	0,30	0	15,2	60,0
	Сыр	15	3,95	3,99	0	54,0
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	445	9,42	7,25	40,49	276,68
	ОБЕД					
15	Салат из свежей капусты с морковью	60	1,02	1,80	2,16	40,2
39	Борщ	200	7,78	6,19	8,04	120,12
492	Плов с курицей	150	13,5	10,17	24,98	245,03
153	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00
	Яблоко	130	0,40	0,40	9,60	44,00
157	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	840	25,85	18,90	91,11	647,85
	Всего:	1285	35,27	26,15	131,6	924,53

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
160	Суп молочный	250	4,10	3,77	17,12	131,95
146	Чай с лимоном	200	0,30	0	15,2	60,0
	Сыр	15	3,95	3,99	0	54,0
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	495	10,24	8	43,91	303,07
	ОБЕД					
13	Салат из свежей капусты с морковью	60	1,02	1,80	2,16	40,2
39	Борщ	250	9,72	7,73	10,05	150,15
443	Плов с курицей	200	18,0	13,56	33,3	326,7
153	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00
157	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Яблоко	130	0,40	0,40	9,60	44,00
	Итого:	940	32,29	23,83	101,44	759,55
	Всего:	1435	42,53	31,83	145,35	1062,62

День: Пятница

Возраст : 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
125	Каша манная	150	4,35	6,30	21,75	157,20
148	Кофейный напиток	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	380	9,44	9,34	51,84	323,32
	ОБЕД					
1	Свежий огурец в нарезке	60	0,66	0,10	2,20	11,38
46	Суп с макаронными изделиями	200	8,56	3,12	16,80	132,80
224	Овощное рагу	150	3,45	3,60	13,95	102,00
68	Биточки мясные по-белорусски	100	21,3	20,9	1,9	302,7
157	Напиток Апельсиновый	200	0,50	0,10	17,70	72,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1010	37,62	28,56	100,08	825,26
	Всего:	1390	47,06	37,90	151,92	1148,58

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
125	Каша манная	200	5,80	8,40	29	209,60
148	Кофейный напиток	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	430	10,89	11,44	59,09	375,72
	ОБЕД					
1	Свежий огурец в нарезке	60	0,66	0,10	2,20	11,38
46	Суп с макаронными изделиями	250	10,7	3,9	21,00	166,00
224	Овощное рагу	200	4,6	4,80	18,6	136,00
68	Биточки мясные по-белорусски	100	21,3	20,9	1,9	302,7
157	Напиток Апельсиновый	200	0,50	0,10	17,70	72,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1110	40,91	30,54	108,93	892,46
	Всего:	1540	51,80	41,98	168,02	1268,18

Неделя: Вторая

День: Понедельник

Возраст: 7-11 лет

№	Наименование блюда	выход	калорийность	э/ц ккал
---	--------------------	-------	--------------	----------

рецепта			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
127	Каша пшеничная молочная					
187	или омлет натуральный	150	5,25	6,90	25,50	180,00
	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
3	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	390	8,35	15,84	55,1	393,72
	ОБЕД					
13	Салат из свежей капусты	60	0,72	2,94	6,3	50,7
48	Суп крестьянский	200	2,08	4,24	11,44	92,80
94	Рис припущенный	150	3,88	5,08	40,27	225,72
63	Гуляш куринный	50/50	13,90	6,50	4,00	132,00
631	Компот из свежих плодов	200	0,20	0,00	22,20	85,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Банан	100	1,50	0,50	21,00	60,60
	Сок	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1060	25,43	20,00	152,74	851,2
	Всего:	1450	33,78	35,84	207,84	1244,92

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
127	Каша пшеничная молочная					
187	или омлет натуральный	200	7,00	9,20	33,40	240,00
	Чай	200	0,30	0,00	15,20	60,00
3	Масло сливочное	10	0,1	8,30	0,1	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	440	9,29	17,74	60,29	434,12
	ОБЕД					
13	Салат из свежей капусты	60	0,72	2,94	6,30	50,70
48	Суп крестьянский	250	10,75	8,95	15,16	186,70
94	Рис припущенный	180	4,65	6,09	42,12	270,86
63	Гуляш куринный	100	13,90	6,50	4,00	132,00
701	Компот из яблок	200	0,20	0,00	22,20	85,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Банан	100	1,50	0,50	21,00	60,60
	Сок 0,2	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1190	34,87	25,72	158,31	990,24
	Всего:	1630	44,16	43,46	218,60	1424,36

День: Вторник

Возраст: 7-11 лет

№	Наименование блюда	выход	калорийность	э/ц
---	--------------------	-------	--------------	-----

рецепта			белки	жиры	углеводы	ккал
	ЗАВТРАК					
127	Каша рисовая молочная	150	1,65	6,15	15,75	129,00
149	Какао	200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	420	13,54	15,99	60,14	439,12
	ОБЕД					
30	Винегрет	60	0,80	5,92	5,04	72,88
60	Уха	200	10,8	2,88	10,00	105,60
92	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,90	163,50
	Сосиска детская отварная (колбаска витаминка)	100	11,00	23,90	0,40	261,00
153	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Яблоко	100	0,40	0,40	9,60	44,00
	Итого:	910	29,30	40,19	93,27	845,48
	Всего:	1330	42,84	56,18	153,41	1284,6

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
127	Каша рисовая молочная	200	2,20	8,20	21,00	172,00
149	Какао	200	4,90	5,00	32,50	190,00
	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	470	14,09	18,04	65,39	482,12
	ОБЕД					
30	Винегрет	60	0,80	5,92	5,04	72,88
60	Уха	250	13,5	3,6	12,50	132,00
92	Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	196,20
	Сосиска детская отварная (колбаска Витаминка)	100	11,00	23,90	0,40	261,00
639	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Яблоко	100	0,40	0,40	9,60	44,00
	Итого:	990	32,63	42,26	100,15	904,58
	Всего:	1460	46,72	60,30	165,54	1386,70

День: Среда**Возраст: 7-11 лет**

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
123	Каша ячневая молочная	150	5,10	6,30	28,05	179,70

148	Кофейный напиток	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	Сыр	15	3,95	3,99	0,00	54,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	395	14,14	13,33	58,14	399,82
	ОБЕД					
17	Салат из соленых огурцов	60	0,48	0,06	1,02	6,60
45	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,60	1,92	11,84	72,00
97	Макаронные изделия отварные	150	5,50	3,92	32,80	191,67
74	Колобки мясо-картофельные	100	8,90	20,30	8,90	251,70
	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Груша	100	0,40	0,30	10,10	44,00
	Итого:	910	20,63	27,24	97,59	720,07
	Всего:	1305	34,77	40,57	155,73	1119,89

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
123	Каша ячневая молочная	200	6,80	8,40	37,4	239,60
148	Кофейный напиток	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	Сыр	15	3,95	3,99	0,00	54,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	445	15,84	15,43	67,49	459,72
	ОБЕД					
17	Салат из соленых огурцов	60	0,48	0,06	1,02	6,60
45	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,00	2,4	14,8	90,00
97	Макаронные изделия отварные	200	7,33	5,22	43,73	255,56
74	Колобки мясо-картофельные	100	8,90	20,30	8,90	251,70
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Груша	100	0,40	0,30	10,10	44,00
	Итого:	1010	22,86	29,02	111,48	801,96
	Всего:	1455	38,70	44,45	178,97	1261,68

День: Четверг

Возраст: 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
119	Каша "Дружба" молочная	150	4,90	6,50	29,70	194,00

146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
3	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	390	8,00	15,44	59,30	407,72
	ОБЕД					
3	Салат из свежих огурцов с помидорами	60	0,54	3,00	2,40	36,00
148	Суп с домашней лапшой	200	8,44	6,62	22,66	161,14
436	Жаркое по домашнему	150	24,30	20,70	23,55	372,00
155	Компот из кураги с изюмом	200	0,40	0,00	27,40	106,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Мандарин	100	0,80	0,20	7,50	53,00
	Итого:	810	37,03	30,86	98,44	802,64
	Всего:	1200	45,03	46,30	157,74	1210,36

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
119	Каша "Дружба" молочная	200	6,53	8,66	39,60	258,66
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
3	Масло сливочное	10	0,01	8,30	0,01	77,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	440	9,63	17,60	69,20	472,38
	ОБЕД					
3	Салат из свежих огурцов с помидорами	60	0,54	3,00	2,40	36,00
148	Суп с домашней лапшой	250	10,55	8,27	28,32	201,42
436	Жаркое по домашнему	180	29,16	24,84	28,26	446,40
155	Компот из кураги с изюмом	200	0,40	0,00	27,40	106,00
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Мандарин	100	0,80	0,20	7,50	53,00
	Итого:	890	44,00	36,65	108,81	917,32
	Всего:	1330	53,63	54,25	178,01	1389,70

День: Пятница

Возраст: 7-11 лет

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
98	Макаронные изделия отварные с сыром	150	4,65	7,20	19,95	158,70
146	Чай	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,3	63,00

	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	420	12,84	12,44	49,84	358,42
	ОБЕД					
14	Салат из свежей капусты с огурцом и морковью	60	0,54	3,00	2,40	36,00
51	Суп борщ	200	7,78	6,19	8,04	120,12
92	Пюре картофельное	150	3,15	6,75	21,9	163,5
81	Фрикаделька "Петушок"	100	9,53	11,40	6,33	164,86
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Сок фруктовый	200	0,6	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1010	24,75	28,48	118,80	818,74
	Всего:	1430	37,59	40,92	168,64	1177,16

Возраст: 12 лет и старше

№ рецепта	Наименование блюда	выход	калорийность			э/ц ккал
			белки	жиры	углеводы	
	ЗАВТРАК					
98	Макаронные изделия отварные с сыром	200	4,65	7,20	19,95	158,70
	Чай с лимоном	200	1,20	0,40	18,00	79,60
	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,3	63,00
	Хлеб пшеничный	30	1,89	0,24	11,59	57,12
	Итого:	470	12,84	12,44	49,84	358,42
	ОБЕД					
14	Салат из свежей капусты с огурцом и морковью	60	0,54	3,00	2,40	36,00
39	Суп борщ	250	9,72	7,73	10,05	150,15
92	Пюре картофельное	180	3,78	8,1	26,28	196,20
81	Фрикаделька "Петушок"	100	9,53	11,40	6,33	164,86
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Хлеб ржаной	40	0,66	0,10	3,34	17,38
	Хлеб пшеничный	60	1,89	0,24	11,59	57,12
	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	129,88
	Итого:	1090	27,32	31,37	125,19	881,47
	Всего:	1560	40,16	43,81	175,03	1239,89

Требования к Товарам, используемым при оказании услуг:

№ п/п	Наименование используемого Товара	Конкретные показатели Товара
1	2	3
1	Грудки, окорочка цыплят-бройлеров	1.1. Сорт: первый 1.2. Термическое состояние: замороженные
2	Говядина для детского питания	2.1. Категория: первая 2.2. Термическое состояние: замороженная 2.3. Вид мяса: жилованная 1.1, тазобедренная
3	Печень говяжья	3.1. Категория: первая 3.2. Термическое состояние: замороженная
4	Минтай	4.1. Сорт: первый 4.2. Термическое состояние: мороженный
5	Горбуша	5.1. Сорт: первый 5.2. Термическое состояние: мороженная
6	Компотная смесь	6.1. Состав: яблоки
7	Плоды шиповника	7.1. Назначение: для использования в пищевой промышленности 7.2. Состояние: высушенные
8	Сушеный абрикос	8.1. Вид: курага 8.2. Способ подготовки: без косточек 8.3. Сорт: высший
9	Яйцо куриное	9.1. Вид: диетическое 9.2. Категория: первая
10	Изюм	10.1 Вид: виноград сушеный 10.2. Товарный сорт: высший
11	Огурцы	11.1. Маринованные, соленые или с зеленью в заливке 11.2. Без содержания уксуса и уксусной кислоты
12	Капуста	12.1. Вид: квашеная 12.2. Вид по способу приготовления: шинкованная
13	Чай	13.1. Крупный (листовой) 13.2. Черный
14	Лист лавровый	14.1. Вид: сухой
15	Соль поваренная йодированная	15.1. Вид соли по способу производства: выварочная 15.2. Вид сырья для соли пищевой: соль каменная 15.3. Сорт: высший
16	Лимонная кислота	16.1. Вид: пищевая
17	Кисель	17.1. Сырье для приготовления концентрата: ягодные экстракты концентрированных соков
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	18.1. Сорт: высший
19	Масло подсолнечное рафинированное	21.1. Вид масла подсолнечного рафинированного: дезодорированное 21.2. Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного: высший сорт
20	Крупа пшеничная	20.1. Вид: полтавская 20.2. Номер: 2
21	Крупа манная	21.1. Марка: М
22	Крупа гречневая	22.1. Вид: ядрица 22.2. Сорт: первый
23	Крупа ячменная	23.1. Вид: перловая 23.2. Номер: 2
24	Крупа пшено	24.1. Сорт: первый 24.2. Вид по способу получения: шлифованное
25	Хлопья овсяные	25.1. Вид: «Геркулес»
26	Крупа рисовая 1	26.1. Вид: рис шлифованный, пропаренный 26.2. Сорт: первый 26.3. Тип: длиннозерный
27	Крупа рисовая 2	27.1. Вид: рис шлифованный

		27.2. Сорт: первый
		27.3. Тип: короткозерный (круглозерный)
28	Горох колотый	28.1. Вид: колотый шлифованный
		28.2. Сорт: первый
29	Рожки	29.1. Группа: А
		29.2. Сорт: высший
		29.3. Тип макаронных изделий: трубчатые изогнутые, короткие
30	Вермишель	30.1. Группа: А
		30.2. Сорт: высший
		30.3. Тип макаронных изделий: нитевидные, короткие
31	Мука пшеничная	31.1. Вид в зависимости от ее целевого использования: пшеничная хлебопекарная
		31.2. Сорт: высший
32	Мука ржаная	32.1. Вид в зависимости от ее целевого использования: ржаная хлебопекарная
33	Томатная паста	33.1. Категория: «Экстра»
34	Сахар	34.1. Тип сахара: свекловичный
35	Яблоки	35.1. Товарный сорт: Первый
		35.2. Вид: свежие
		35.3. Окраска: зеленые
36	Кефир	36.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		36.2. Массовая доля жира: 2,5 %
37	Молоко 1	37.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		37.2. Режим (способ) термической обработки: пастеризованное
		37.3. Массовая доля жира: 2,5 %
38	Масло сливочное	38.1. Технология изготовления: сладко-сливочное несоленое
		38.2. Сорт: высший
		38.3. Наименование: крестьянское
39	Творог	39.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		39.2. Массовая доля жира: обезжиренный
40	Сметана	40.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		40.2. Массовая доля жира: 20 %
41	Сыр	41.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		41.2. Наименование: Голландский или Костромской
42	Йогурт	42.1. Вид и консистенция: Однородная, желеобразная или кремообразная.
		42.2. Вкус: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий.
		42.3. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный.
43	Кофейный напиток	43.1. Вид: порошкообразный, наличие комков и механических примесей не допускается.
44	Какао –порошок «Российский»	44.1. Вид: порошок от светло- коричневого до темно-коричневого цвета
		44.2. Вкус: свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.
45	Повидло	45.1. Плодово-ягодное без консервантов, натуральное.
46	Сок	46.1. Натуральный, без содержания консервантов, в ассортименте.
47	Бананы	47.1. Товарный сорт: Первый
		47.2 Вид: свежие
		47.3. Плоды желтого цвета, твердые, здоровые.
48	Картофель	48.1. Назначение: продовольственный
		48.2. Внешний вид: свежий, чистый
49	Капуста	49.1. Вид: свежая, белокочанная
		49.2. Класс: первый
50	Лук	50.1. Вид: свежий репчатый
		50.2. Класс: первый
51	Морковь	51.1. Вид: свежая столовая
		51.2. Товарный сорт: первый
52	Свекла	52.1. Вид: свежая столовая
		52.2. Товарный сорт: первый

53	Огурцы	53.1. Вид: свежие
		53.2. Товарный сорт: первый
54	Томаты	54.1. Вид: свежие
		54.2. Товарный сорт: первый
55	Лимоны	55.1. Вид: свежие
		55.2. Товарный сорт: первый

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой

	продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Стол для приема пищи.

Проект**Договор аренды N ____
муниципального имущества**

с. Селты

" ____ " _____ г.

Администрация муниципального образования «Муниципальный округ Селтинский район», в лице главы муниципального образования «Селтинский район» Протопопова Василия Андреевича, действующего на основании Устава муниципального образования «Селтинский район», именуемая в дальнейшем "Арендодатель", с одной стороны

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Селтинская средняя общеобразовательная школа» Селтинского района Удмуртской Республики, в лице директора Морозова Галина Николаевна, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем "Балансодержатель", с другой стороны и

_____ (наименование или Ф.И.О.), именуем__ в дальнейшем "Арендатор", в лице _____ (Ф.И.О., должность), действующего на основании _____ (Устава, доверенности, паспорта), с третьей стороны (вариант, если договор заключен по результатам торгов: на основании протокола о результатах проведения торгов от " ____ " _____ г. N ____) заключили следующий Договор:

1. Предмет Договора

1.1. Арендодатель при участии Балансодержателя обязуется предоставить, а Арендатор обязуется принять за плату во временное пользование недвижимое имущество, расположенное по адресу: 427270, УР, Селтинский район, с. Селты, ул. Первомайская, д. 17, помещения столовой общей площадью 257,95 кв. м., расположенной на 1 этаже.

1.2. Имущество находится на балансе Балансодержателя.

2. Срок действия Договора и срок аренды

2.1. Настоящий Договор заключен сроком с _____ по _____ и вступает в силу с момента его подписания.

3. Размер и порядок внесения арендной платы

3.1. Арендная плата за сданные в аренду помещения устанавливается в размере _____ (_____ рублей) _____ копеек в год без НДС.

3.2. Арендная плата перечисляется арендатором ежеквартально в сумме 26 310,00 (двадцать шесть тысяч триста десять рублей) 00 копеек без НДС, не позднее 10 числа следующего за кварталом месяца на счет: Казначейский счёт для осуществления и отражения операций по исполнению бюджета 03234643945390001300, Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ-НБ УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ/УФК по Удмуртской Республике г. Ижевск, Единый казначейский счет 40102810545370000081, л/с 20659720060 в Управлении финансов Администрации муниципального образования «Селтинский район», БИК 019401100, ИНН 1819002267, КПП 182101001, код дохода 2.11120».

3.3. Различного рода налоги, сборы и платежи, лежащие на Сторонах в связи с Договором, не могут повлиять на размер арендной платы.

3.4. Если Арендатор, фактически используя Имущество, своевременно не оформил или не пролонгировал настоящий Договор, то сумма арендной платы за период пользования Имуществом до момента подписания Договора может быть взыскана в трехкратном размере.

3.5. Перечисление налоговых и обязательных платежей, предусмотренных законодательством, осуществляется Арендатором самостоятельно в соответствующие бюджеты на основании указаний местной налоговой инспекции.

3.6. Ответственность за неправильное заполнение платежных документов при перечислении платы за пользование имуществом возлагается на Арендатора.

3.7. Расходы по содержанию имущества (эксплуатационные, коммунальные, административно-хозяйственные), возлагается на Арендатора.

4. Права и обязанности Арендатора

4.1. Арендатор вправе:

4.1.1. По окончании срока Договора либо при его досрочном расторжении изъять из Имущества произведенные им улучшения, которые могут быть отделены без вреда от конструкции Имущества.

4.2. Арендатор обязан:

4.2.1. Принять от Балансодержателя Имущество; прием-передача Имущества осуществляется по [Акту](#), в котором отражается техническое состояние Имущества на момент передачи.

4.2.2. Своевременно в порядке, установленном Договором, вносить арендную плату за пользование Имуществом.

4.2.3. Использовать Имущество исключительно в соответствии с целевым назначением, предусмотренным Договором.

4.2.4. Соблюдать технические, санитарные, противопожарные и иные требования, предъявляемые к пользованию нежилыми помещениями; эксплуатировать Имущество в соответствии с принятыми нормами эксплуатации.

4.2.5. Содержать Имущество в полной исправности до сдачи его Балансодержателю по [Акту](#); содержать в порядке прилегающую к имуществу территорию, осуществлять благоустройство, озеленение и уборку мусора.

4.2.6. Производить переустройство, перепланировку либо иные изменения, затрагивающие конструкцию Имущества, лишь с письменного согласия Балансодержателя и Арендодателя, а также по согласованию с органами пожарного надзора, санитарно-эпидемиологической станцией, энергетическим надзором и т.д.

4.2.7. Незамедлительно сообщать Арендодателю и Балансодержателю обо всех нарушениях прав собственника, а также нарушениях прав Арендатора и претензиях на Имущество со стороны третьих лиц.

4.2.8. Незамедлительно предоставлять уполномоченным лицам Арендодателя, а также представителям органов, контролирующим соблюдение требований, перечисленных в п. 4.2.4, возможность контроля за использованием Имущества (допуск в помещение, осмотр, представление документации и т.д.); обеспечивать беспрепятственный допуск работников специализированных эксплуатационных и ремонтно-строительных служб для производства работ, носящих аварийный характер, учитывая специфику организации (учреждения).

4.2.9. Своевременно производить текущий ремонт Имущества; капитальный ремонт Имущества осуществляется за счет средств Балансодержателя или иных средств.

4.2.10. Не позднее чем за 2 месяца письменно сообщить в администрацию и Балансодержателю об освобождении Имущества как в случае истечения срока Договора, так и при досрочном освобождении или о намерении продлить действие Договора.

4.2.11. По истечении срока Договора, а также при досрочном освобождении Имущества передать его по [Акту](#) Балансодержателю с участием Арендодателя в исправном состоянии.

4.2.12. Обеспечивать сохранность арендованного Имущества и за счет своих средств возмещать Балансодержателю нанесенный ему ущерб от порчи принятого в аренду Имущества.

4.2.13. За свой счет застраховать арендованное имущество, а также риск неуплаты арендных платежей на их полную стоимость на весь срок аренды по согласованию с Арендодателем.

4.2.14. Заключить договор с Балансодержателем об эксплуатационных расходах и расходах, связанных с содержанием Имущества.

4.2.15. В течение 30 дней поместить в доступном для обозрения месте здания, в котором расположено Имущество, информацию об Арендаторе.

4.3. Арендатор не вправе:

4.3.1. Без письменного уведомления Арендодателя сдавать в субаренду Имущество или его часть, а также передавать любым другим способом Имущество или его часть в пользование третьим лицам.

4.3.2. Использовать право аренды Имущества в качестве предмета залога или вклада в уставный капитал (фонд) других предприятий.

5. Права и обязанности Арендодателя

5.1. Арендодатель обязан:

5.1.1. Предупредить Арендатора обо всех правах третьих лиц на сдаваемое в аренду Имущество (сервитуте, праве залога и т.п.).

5.2. Арендодатель имеет право:

5.2.1. Осуществлять контроль и проверку соблюдения условий Договора и использования Имущества.

Полномочные представители Арендодателя имеют право на осмотр Имущества на предмет соблюдения условий его эксплуатации и использования в соответствии с Договором и законодательством Российской Федерации.

Осмотр (проверка) может производиться в рабочие дни с 9.00 до 16.00 часов, а в случае аварии - в любое время суток.

5.2.2. Требовать от Арендатора своевременного внесения арендной платы за пользование Имуществом в соответствии с настоящего Договора.

5.2.3. Требовать расторжения настоящего Договора и возмещения убытков, если Арендатор пользуется Имуществом не в соответствии с условиями Договора или назначением Имущества.

6. Обязанности Балансодержателя

6.1. Балансодержатель обязан:

6.1.1. В течение пяти дней с момента заключения Договора передать Арендатору Имущество; прием-передача Имущества осуществляется по [Акту](#), в котором отражается техническое состояние Имущества на момент передачи.

6.1.2. В случае продажи Имушества либо при ином изменении собственника или владельца уведомить об этом Арендатора не позднее чем за 3 месяца до предполагаемого изменения.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае несоблюдения порядка и сроков внесения арендной платы Арендатор обязан уплатить в соответствующий бюджет за каждый день просрочки пени в размере 1/300 ключевой ставки Банка России. Началом применения данных санкций считается следующий день после срока уплаты очередного платежа.

При просрочке очередного платежа свыше двух месяцев Арендодатель вправе в установленном законом порядке досрочно расторгнуть Договор в соответствии с законом.

7.2. При нарушении п. п. 4.2.3 - 4.2.9, 4.2.13, 4.2.15 Арендодатель вправе в одностороннем беспспорном порядке досрочно расторгнуть Договор в соответствии с законом или по решению суда.

7.3. Если при наступлении страхового случая по договору страхования, заключенному в соответствии с п. 4.2.13, выплаченное страховое возмещение не покрывает реальный ущерб, причиненный Имушеству, Арендатор обязан в течение 30 дней возместить разницу между реальным ущербом и полученным страховым возмещением.

7.4. Во всех случаях досрочного расторжения Договора, предусмотренных настоящим разделом, расторжение осуществляется в одностороннем порядке, а Договор считается расторгнутым с момента получения Арендатором соответствующего письменного предупреждения или по решению суда.

7.5. Требовать в судебном порядке досрочного расторжения настоящего договора в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации».

8. Изменение и прекращение действия Договора

8.1. Изменение условий Договора, его расторжение могут иметь место по согласованию Сторон. Вносимые изменения и дополнения рассматриваются Сторонами в срок 30 дней и оформляются дополнительными соглашениями.

8.2. Договор подлежит досрочному расторжению в одностороннем беспспорном порядке, а Арендатор выселению:

8.2.1. При использовании Имушества полностью или частично не в соответствии с Договором.

8.2.2. Если Арендатор умышленно или по неосторожности ухудшает состояние Имушества.

8.2.3. Если Арендатор не внес арендную плату в течение двух месяцев подряд.

8.2.4. Если Арендатор не поддерживает Имушество в надлежащем техническом состоянии.

8.2.5. В иных случаях, установленных законодательством Российской Федерации.

8.3. Арендатор в случае надлежащего выполнения принятых по настоящему Договору обязательств по окончании действия Договора имеет преимущественное перед другими право на продление срока аренды.

10. Прочие условия

10.1. Перемена собственника Имушества не является основанием для изменения условий или расторжения настоящего Договора.

При приватизации Имушества правопреемником Арендодателя является лицо, ставшее собственником указанного имущества.

10.2. Сдача Имушества в аренду не влечет передачу права собственности на нее.

10.3. Стороны принимают меры к непосредственному урегулированию споров, возникающих из Договора. Споры, не урегулированные Сторонами непосредственно, решаются в установленном порядке.

10.4. Любые изменения и дополнения к Договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны представителями Сторон.

10.5. Договор составлен в 3 (трех) идентичных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу. Первый экземпляр находится у Арендодателя, второй - у Балансодержателя, третий - у Арендатора.

10.7. Если какое-либо из положений Договора становится недействительным, это не затрагивает действительности остальных положений. В этом случае Стороны, насколько это допустимо в правовом отношении, в возможно более короткий срок договариваются о замене недействительного положения положением, сохраняющим экономические интересы Сторон.

11. Юридические адреса и подписи Сторон

Арендодатель:

Балансодержатель:

(наименование муниципального юридического лица)

(наименование юридического лица)

Юридический/почтовый адрес: _____

Юридический/почтовый адрес: _____

Телефон: _____ Факс: _____

Адрес электронной почты: _____

Банковские реквизиты: _____

ИНН/КПП _____

ОГРН _____

Телефон: _____ Факс: _____

Адрес электронной почты: _____

Банковские реквизиты: _____

Арендатор:

_____ " _____ "

(наименование юридического лица)

Юридический/почтовый адрес: _____

ИНН/КПП _____

ОГРН _____

Расчетный счет _____

в _____ банке

К/с _____

БИК _____

Телефон: _____

Факс: _____

Адрес электронной почты: _____

Подписи Сторон

Арендодатель:

_____/_____
МП (подпись/Ф.И.О.)

МП

Балансодержатель:

_____/_____
МП (подпись/Ф.И.О.)

МП

Арендатор:

_____/_____
МП (подпись/Ф.И.О.)

МП