

Договор № ЗП512703

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 314

г. Екатеринбург

«__» _____ 20__ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Беловой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания» (ООО «Азбука питания»), в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующей на основании Устава, с другой стороны, совместно действуя на основании результатов проводимой в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» закупки путем проведения открытого конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства (далее по тексту - открытый конкурс), во исполнение протокола от 23.12.2025 г. № 32515495251.3, заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся в Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314, (далее по тексту – МАОУ СОШ № 314) в соответствии с установленными требованиями, нормативами, нормами и правилами, предъявляемыми к организации общественного питания для детей (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги на условиях настоящего договора.

1.2. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ) и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) качественного питания для обучающихся по месту нахождения Заказчика.

1.3. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся, согласно условиям настоящего договора.

1.4. График питания обучающихся утверждается Заказчиком. Примерное двухнедельное меню разрабатывается Исполнителем и согласовывается с Заказчиком и Территориальным отделом Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области (далее по тексту - ТО ТУ Роспотребнадзор по Свердловской области). Примерный ассортиментный минимум буфетной продукции утверждается Заказчиком. Изменение графика питания, меню и ассортиментного минимума без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

1.5. Услуги, которые должны быть оказаны в соответствии с условиями договора, их объем и цена указаны в расчете цены договора (Приложение № 1), который прилагается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью.

1.6. Исполнитель обеспечивает учет оказанных услуг и ежемесячное предоставление отчетности об объеме оказанных услуг в соответствии с п. 5 Настоящего договора, Приложением №3 к настоящему договору и Приложением № 1 к Техническому заданию.

1.7. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

2. СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена договора составляет **37 818 764 (Тридцать семь миллионов восемьсот восемнадцать тысяч семьсот шестьдесят четыре) рубля 02 копейки** согласно расчету (приложение № 1).

2.2. Цена договора формируется из расчета стоимости питания в день на 1 обучающегося с учетом применения Исполнителем величины торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при

общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно - в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

2.3. Оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

2.4. Оплата производится Заказчиком в течении 7 рабочих дней с даты подписания актов оказанных услуг.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

3.1. ЗАКАЗЧИК ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1.1. Обеспечить доступ работников Исполнителя в пищеблок МАОУ СОШ № 314.

3.1.2. Назначить представителя Заказчика, ответственного за организацию питания детей в столовой, предоставление заявки на питание обучающихся на текущий день, а также на следующий день.

3.1.3. Создать приказом бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей Заказчика, медицинского работника, заведующего производством Исполнителя. Приказ о создании бракеражной комиссии предоставляется Исполнителю не позднее первого дня начала оказания услуг. Исполнитель, в случае необходимости внесения изменений в персональный состав бракеражной комиссии, незамедлительно информирует Заказчика в письменном виде.

3.1.4. Утверждать режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой, с учетом режима работы МАОУ СОШ № 314, расписания уроков обучающихся, и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривать в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.1.5. Утверждать ежедневное и примерное двухнедельное меню.

3.1.6. Обеспечить своевременное перечисление Исполнителю средств за оказываемые услуги по организации горячего питания обучающихся в порядке, размерах и в сроки, установленные настоящим договором.

3.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя. В этом случае составляется двухсторонний акт с указанием причин аварии.

3.1.8. Организовать проведение работ по дезинсекции и дератизации пищеблока в соответствии с действующими Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» и Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за счет собственных денежных средств.

3.1.9. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, принадлежащего Заказчику.

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

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

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

3.1.13. Организовать сбор документов с родителей (законных представителей) для предоставления обучающимся бесплатного и/или льготного питания.

3.1.14. Ежедневно предоставлять Исполнителю сведения о планируемом на следующий день количестве питающихся.

3.2. ЗАКАЗЧИК ИМЕЕТ ПРАВО:

3.2.1. Контролировать питание обучающихся в целях охраны и укрепления их здоровья, в том числе:

- качество питания,
- вес (объем) порций готовых блюд и продукции,
- соблюдение ассортиментного перечня продукции,
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков и правил хранения продуктов,
- рациональное питание в соответствии с действующими нормами, правилами и нормативами,
- правильность составления меню,
- соблюдение санитарных норм и требований,
- соблюдение норм питания детей,
- соблюдение противопожарных норм и правил, требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
- соблюдение прохождения специальной подготовки аттестации и медицинских осмотров работников пищеблока, в соответствии с действующим законодательством.
- соблюдение стоимости 1 дня питания обучающихся, с учетом категорий обучающихся, получающих бесплатное питание или дотацию на питание.

3.2.2. Запретить приготовление (выдачу) питания детям в случае поставки (приготовления) продуктов с просроченными сроками реализации или явно недоброкачественных.

3.2.3. Осуществлять контроль хода исполнения настоящего договора, надлежащего исполнения обязательств, в том числе соблюдения сроков их оказания, соответствия оказанных услуг условиям настоящего договора, не вмешиваясь при этом в оперативно – хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.2.4. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков в случае существенного нарушения Исполнителем условий договора, в том числе нарушения сроков оказания услуг (сроков начала и окончания (сдачи) услуг), недостатков услуг, если в срок, установленный для устранения недостатков, Исполнителем выявленные недостатки не устранены.

3.2.5. Приостановить оказание услуг в случаях нарушения условий договора, требований к безопасности услуг, выявления недостатков услуг, нарушения, требований закона и иных правовых актов, технических требований, стандартов, технических условий, технических регламентов, правил и норм охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии, муниципальных правовых актов, иных норм и правил; до устранения нарушений. В случае не устранения в установленный срок нарушений Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков.

3.2.6. Провести экспертизу оказанной услуги своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций до приемки оказанных услуг либо до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

3.2.7. Запрашивать протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции.

4. ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

ИСПОЛНИТЕЛЬ ОБЯЗУЕТСЯ:

4.1. Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

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

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

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

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

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

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

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

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

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки;

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания;
- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 2 к настоящему договору). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 2 к настоящему договору).

4.3. Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

4.4. Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

4.5. При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

4.6. Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

4.7. Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПиН 2.3.2.1078-01.

4.8. Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

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

4.10. Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

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

4.12. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном).

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

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

4.15. Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 314 силами своих работников и за счет собственных средств.

4.16. После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале МАОУ СОШ № 314 силами своих работников и за счет собственных средств.

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

4.18. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

4.19. Обеспечить наличие следующих документов: журнал температуры готовых блюд; бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции, книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников

Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

4.20. Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

4.21. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.22. Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

4.23. Заключить с Заказчиком договор аренды недвижимого и движимого имущества, используемого для организации питания обучающихся, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, в однодневный срок с начала действия настоящего договора.

5. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УСЛУГ

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

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

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

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

- защита данных от несанкционированного доступа или изменения при передаче по каналам связи должна осуществляться путем использования средств криптографической защиты информации, сертифицированных Федеральной службой безопасности (ФСБ России).

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

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

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

5.4. Приемка оказанной услуги (ее результата) производится уполномоченным представителем Заказчика (в случае создания приемочной комиссии приемка оказанной услуги производится всеми членами приемочной комиссии) с участием представителя Исполнителя.

5.5. При отсутствии представителя Исполнителя при приемке, оказанной услуг, приемка оказанной услуги производится Заказчиком самостоятельно, с последующим уведомлением Исполнителя о выявленных недостатках услуги при их приемке (в случае обнаружения).

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

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

5.8. Экспертиза оказанной услуги (ее результата):

5.8.1. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора, Заказчик обязан провести экспертизу оказанной услуги. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.

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

5.8.3. Расходы на экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем договора или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками, в указанных случаях расходы на экспертизу несет Заказчик.

5.8.4. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5.8.5. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора либо оказанной услуги уполномоченный представитель Заказчика, либо приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.9. Заказчик вправе отказаться от подписания акта оказанных услуг в случае выявления недостатков оказанных услуг и /или не предоставления Исполнителем документов, предусмотренных настоящим договором. Отказ от подписания акта оказанных услуг направляется Исполнителю посредством СО. Отказ от подписания акта оказанных услуг должен быть направлен в течение 14 дней со дня предоставления акта оказанных услуг.

5.10. При подтверждении по результатам приемки оказанных услуг недостатков оказанной услуги Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки за свой счет в сроки, установленные Заказчиком, и возместить убытки, причиненные просрочкой оказания услуги.

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

5.12. Оказанная услуга (ее результат) считается принятой Заказчиком после подписания сторонами акта оказанных услуг. Подписанный Заказчиком (либо членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) и Исполнителем акт о приемке оказанных услуг является основанием для финансовых расчетов (окончательных финансовых расчетов) по договору между Заказчиком и Исполнителем.

6. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

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

6.2. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует по «31» декабря 2027 года, а в части расчетов – до их полного исполнения.

6.3. Досрочное расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда, по основаниям, предусмотренным настоящим договором и гражданским законодательством.

6.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

6.5. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу и договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора.

6.6. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в договоре, либо иной документ, подтверждающий фиксацию получения Исполнителем уведомления.

6.7. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

7.3. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

Размер штрафа устанавливается, за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательства в размере: 1000 рублей.

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

7.6. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени

7.7. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в размере 5 процентов цены договора.

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в размере 1000 рублей.

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

7.11. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные заказчику в ходе исполнения договора, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации

7.12. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами пункта 1 статьи 313 и статьи 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

7.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Договора и находящихся на счете Заказчика;
- из банковской гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;
- из оплаты по Договору, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

7.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по Договору.

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

7.16. Исполнитель возмещает убытки, понесенные заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по договору.

7.17. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Обеспечение исполнения договора не предусмотрено.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

9.1. Исполнитель должен осуществить подключение к СО в порядке и сроки, установленные п. 14.1 Приложения № 1 к Техническому заданию. Подключение к СО является существенным условием договора.

9.2. В целях организации питания обучающихся, на срок оказания услуг по настоящему договору Заказчик передает Исполнителю:

- недвижимое имущество: пищеблок общей площадью 616 кв. м., в здании по адресу: г. Екатеринбург ул. Советская, ср.60;
- движимое имущество, находящееся в пищеблоке в здании по адресу: г. Екатеринбург ул. Советская, ср.60.

Вышеуказанное имущество передается Исполнителю на условиях Договора аренды имущества (Приложение № 4), с условием оплаты Заказчику арендной платы, расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия, вывоз ТКО), а также эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества в соответствии с условиями Договоров о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5), о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 6).

9.2. Арендная плата за весь период действия договора аренды имущества составляет:

- за пользование недвижимым имуществом – **57 221,04 руб.**, согласно расчету стоимости (приложение № 4 к Договору аренды имущества);
- за пользование движимым имуществом – **4 705 779,84 руб.**, согласно расчету стоимости (приложение № 3 к Договору аренды имущества).

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

9.3. Стоимость коммунальных услуг (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия, вывоз ТКО), возмещаемых Исполнителем за период оказания услуг составляет: **2 576 094,03 руб.**, и определяется согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 1 к договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5).

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

9.4. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем за период оказания услуг, составляет **784 296,66 руб.**, и определяется согласно Расчету стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 2 к договору о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (приложение № 6)).

Оплата эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Исполнителем в порядке и на условиях, установленных договором о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

9.5. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а при не достижении согласия между сторонами, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном Суде Свердловской области.

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

9.7. Уполномоченным представителем Заказчика для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Исполнителем при исполнении настоящего договора является директор Белова Елена Геннадьевна.

9.8. Уполномоченным представителем Исполнителя для осуществления оперативного контроля и взаимодействия с Заказчиком при исполнении настоящего договора является директор Широканова Елена Александровна.

9.9. По предложению Заказчика предусмотренный договором объем услуги может быть увеличен или уменьшен не более чем на тридцать процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному либо уменьшенному объему услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на тридцать процентов цены договора. При увеличении либо уменьшении предусмотренного договором объема услуги стороны договора обязаны увеличить, либо уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

9.10. Изменения и дополнения вносятся в договор на основании дополнительных соглашений сторон в письменной форме, подписанных уполномоченными представителями и скрепленных печатями сторон.

9.11. Стороны обязуются в течение 10 дней с момента принятия соответствующего решения письменно извещать друг друга о ликвидации, реорганизации, а также изменении своей организационно-правовой формы, наименования, расчетного счета, юридического и фактического адреса и других сведений, и реквизитов, влияющих на надлежащее исполнение договора, с предоставлением копий подтверждающих документов.

9.12. Все приложения к договору являются его неотъемлемой частью.

9.13. Копии документов, представляемых сторонами друг другу в связи с исполнением договора, и/или являющихся приложениями к договору, должны быть заверены в соответствии с установленными требованиями.

9.14. Уведомления, требования и сообщения, связанные с исполнением договора, должны направляться в письменной форме. Сообщения будут считаться направленными надлежащим образом, если они направлены по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу стороны, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение подтверждения о его вручении.

10. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

10.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих

обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

10.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 10 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления Подрядчика (Исполнителя) о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта AzPitan@yandex.ru.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: тел. +7 (343) 298-03-14, официальный сайт: <https://школа314.екатеринбург.рф>

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

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

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

10.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент кадровой политики Администрации города Екатеринбурга о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

11. ПРИЛОЖЕНИЯ К ДОГОВОРУ

11.1. Расчет цены договора (приложение № 1) (прикреплено отдельным файлом).

11.2. Рекомендуема масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии (Приложение № 2).

11.3. Техническое задание (Приложение № 3)

11.4. Договора аренды имущества (Приложение № 4)

11.5. Договор о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение № 5)

11.6. Договор о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества (Приложение № 6)

12. РЕВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик

МАОУ СОШ N 314

Место нахождения: г. Екатеринбург,

ул. Советская, 60

ИНН 6670527354

КПП 667001001

л/с 69062000105

Расч. счет 03234643657010006200 в ОКЦ № 1

УГУ Банка России/УФК по Свердловской

области г. Екатеринбург

Кор.счет 40102810645370000054

БИК 016577551

Исполнитель

ООО «Азбука питания»

Место нахождения: 620100, Свердловская обл., г.

Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403

ИНН 6671048749

КПП 668501001

ОГРН 1169658081042

Расч. счет 40702810938030021542 в Филиале

«Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»

Кор.счет 30101810100000000964

БИК 046577964

тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта

AzPitan@yandex.ru

Расчет цены договора
Расчет цены договора на питание обучающихся на 2026г.

№ п/п	категория обучающихся	за период с 12.01.2026 по 31.12.2026 года					всего за период с 12.01.2026 по 31.12.2026 года			
		дето* дни	цена за ед. услуги			итого стоимость услуги, руб.	всего стоимость услуги, руб.	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию питания обучающихся, руб.	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, руб. (ОБ)	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, руб. (ФБ)
			источник бюджета	сумма, руб.	итого, руб.					
1	Обучающиеся 1х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	14 784	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	93,45	149,52	1 381 564,80	2 210 503,68	828 938,88	414 469,44	967 095,36
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	56,07		828 938,88				
			Всего	149,52		2 210 503,68				
			2	Обучающиеся 2-4х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	82 698	Одноразовое питание (завтрак)				
Стоимость набора пищевых продуктов	93,45	149,52				7 728 128,10	12 365 004,96	4 636 876,86	2 318 438,43	5 409 689,67
Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	56,07					4 636 876,86				
Всего	149,52					12 365 004,96				
3	Обучающиеся 2-4х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	-				Одноразовое питание (обед)				
			Стоимость набора пищевых продуктов	140,17	224,27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные	84,10		0,00				

			расходы, включаемые в торговую наценку)							
			Всего	224,27		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Обучающиеся 1х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами	-	Двухразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	93,45	149,52	0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	56,07		0,00				
			Двухразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	140,17	224,27	0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	84,10		0,00				
			Всего	224,27	373,79	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Обучающиеся 2-4х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами	550	Двухразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	93,45	149,52	51 397,50				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	56,07		30 838,50				
			Двухразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	140,17	224,27	77 093,50				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи,	84,10		46 255,00				

			транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)							
			Всего	373,79	373,79	205 584,50	205 584,50	77 093,50	38 547,30	89 943,70
6	Обучающиеся 5-11х классов, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	3 027	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	110,59	176,94	334 755,93	535 597,38	535 597,38	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	66,35		200 841,45				
			Всего	176,94		535 597,38	535 597,38	535 597,38	0,00	0,00
7	Обучающиеся 5-11х классов, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	165,88	265,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	99,52		0,00				
			Всего	265,40		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Обучающиеся 5-11х классов, из многодетных семей	19 677	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	110,59	176,94	2 176 079,43	3 481 648,38	3 481 648,38	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	66,35		1 305 568,95				
			Всего	176,94		3 481 648,38	3 481 648,38	3 481 648,38	0,00	0,00
9	Обучающиеся 5-11х классов, из многодетных семей	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	165,88	265,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

[illegible]

[illegible]

	Обучающиеся 5-11х классов, детей граждан РФ, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ в соответствии с Указом Президента РФ от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ»	-	Стоимость набора пищевых продуктов	110,59		0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	66,35	176,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Всего	176,94		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
17	Обучающиеся 5-11х классов, детей граждан РФ, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ в соответствии с Указом Президента РФ от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ»	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	165,88		0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	99,52	265,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Всего	265,40		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-инвалидами и ОВЗ	550	Двухразовое питание							
			Стоимость набора пищевых продуктов	276,46		152 053,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	165,88	442,34	91 234,00	243 287,00	243 287,00	0,00	0,00
			Всего	442,34		243 287,00	243 287,00	243 287,00	0,00	0,00
итого		х	х	х	х	19 966 668,22	19 966 668,22	10 728 484,32	2 771 455,17	6 466 728,73

Расчет цены договора на питание обучающихся на 2027г.

№ п/п	категория обучающихся	за период с 01.01.2027 по 31.12.2027 года				всего за период с 01.01.2027 по 31.12.2027 года				
		дето* дни	цена за ед. услуги			итого стоимость услуги, руб.	всего стоимость услуги, руб.	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию питания	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего	в т.ч. за счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего
			источник бюджета	сумма, руб.	итого, руб.					

								обучающихся, руб.	питания обучающихся, руб. (ОБ)	питания обучающихся, руб. (ФБ)
1	Обучающиеся 1х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	15 180	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	97,19	155,50	1 475 344,20	2 360 490,00	885 145,80	442 603,26	1 032 740,94
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	58,31		885 145,80				
			Всего	155,50		2 360 490,00				
2	Обучающиеся 2-4х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	63 249	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	97,19	155,50	6 147 170,31	9 835 219,50	3 688 049,19	1 844 151,09	4 303 019,22
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	58,31		3 688 049,19				
			Всего	155,50		9 835 219,50				
3	Обучающиеся 2-4х классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	145,78	233,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	87,46		0,00				
			Всего	233,24		0,00				
4	Обучающиеся 1х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами	660	Двухразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	97,19	155,50	64 145,40	102 630,00	38 484,60	19 243,62	44 901,78
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи,	58,31		38 484,60				

			транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)							
			Двухразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	145,78	233,24	96 214,80	153 938,40	57 723,60	28 864,44	67 350,36
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	87,46		57 723,60				
			Всего	233,24	388,74	256 568,40	256 568,40	96 208,20	48 108,06	112 252,14
5	Обучающиеся 2-4х классов, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами	2 491	Двухразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	97,19	155,50	242 100,29	387 350,50	145 250,21	72 630,09	169 470,20
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	58,31		145 250,21				
			Двухразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	145,78	233,24	363 137,98	581 000,84	217 862,86	108 941,39	254 196,59
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	87,46		217 862,86				
			Всего	388,74	388,74	968 351,34	968 351,34	363 113,07	181 571,48	423 666,79
6	Обучающиеся 5-11х классов, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума,	1 661	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	115,01	184,02	191 031,61	305 657,22	305 657,22	0,00	0,00
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи,	69,01		114 625,61				

	установленного в Свердловской области		транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)							
			Всего	184,02		305 657,22	305 657,22	305 657,22	0,00	0,00
7	Обучающиеся 5-11х классов, из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	172,51		0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	103,51	276,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Всего	276,02		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Обучающиеся 5-11х классов, из многодетных семей	14 532	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	115,01		1 671 325,32				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	69,01	184,02	1 002 853,32	2 674 178,64	2 674 178,64	0,00	0,00
			Всего	184,02		2 674 178,64	2 674 178,64	2 674 178,64	0,00	0,00
9	Обучающиеся 5-11х классов, из многодетных семей	-	Одноразовое питание (обед)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	172,51		0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	103,51	276,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Всего	276,02		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся сиротами, детьми,	277	Одноразовое питание (завтрак)							
			Стоимость набора пищевых продуктов	115,01	184,02	31 857,77	50 973,54	50 973,54	0,00	0,00

[illegible]

[illegible]

	Обучающиеся 5-11х классов, детей граждан РФ, призванных на военную службу по мобилизации в ВС РФ в соответствии с Указом Президента РФ от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ»	-	Стоимость набора пищевых продуктов	172,51		0,00				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	103,51	276,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Всего	276,02		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Обучающиеся 5-11х классов, являющиеся детьми-инвалидами и ОВЗ	1 107	Двухразовое питание							
			Стоимость набора пищевых продуктов	287,53		318 295,71				
			Стоимость расходов по организации горячего питания (услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку)	172,51	460,04	190 968,57	509 264,28	509 264,28	0,00	0,00
			Всего	460,04		509 264,28	509 264,28	509 264,28	0,00	0,00
итого		х	х	х	х	17 852 095,80	17 852 095,80	9 463 982,82	2 516 433,89	5 871 679,09

Итого сумма за 2026-2027 годы: 37 818 764 (Тридцать семь миллионов восемьсот восемнадцать тысяч семьсот шестьдесят четыре) рубля 02 копейки

Заказчик:
Директор МАОУ СОШ № 314
_____/Белова Е.Г./

Исполнитель:
Директор ООО «Азбука питания»
_____/Е.А. Широкова/

Рекомендуемая масса порций блюд и потребность в пищевых веществах и энергии

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 соленные 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 используемой 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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87

		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Заказчик:
Директор МАОУ СОШ № 314
_____/Белова Е.Г./

Исполнитель:
Директор ООО «Азбука питания»
_____/Е.А. Широкова/

Техническое задание

Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 314

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

2. Наименование оказываемых услуг: Услуги по организации питания

3. Количество оказываемых услуг: В соответствии с Приложением № 1 к договору

4. Место оказания услуг: Екатеринбург, ул. Советская, стр. 60

5.Сроки (периоды) оказания услуг: Исполнитель в период с 12.01.2026 г. по 31.12.2027 г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке, установленном в проекте договора примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

6. Источник финансирования: Средства автономного учреждения.

7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг: оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены договора и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

8.Условия оказания услуг:

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее- СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

8.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком и службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню на период не менее 2-х недель с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Обязательно наличие разработанного рациона питания школьников (примерного меню, разработанного на период не менее 2-х недель), обеспечивающего учащихся общеобразовательных организаций здоровым питанием, повышающего защитно-адаптационные возможности детского организма в условиях экологического риска (в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды), в том числе:

- обеспечивающего оптимальную количественную и качественную структуру питания (рациональное распределение энергетической ценности по приемам пищи, оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов, соотношения кальция к фосфору) – СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».

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

(«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 9.3., «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»).

Обязательное включение в рацион продуктов питания с высокой биологической ценностью, в том числе специализированных:

- йодированная соль;
- хлеб, обогащенный микронутриентами; хлеб из муки грубого помола, муки с добавлением отрубей, зерновые сорта, ржано-пшеничные наряду с изделиями из муки первого сорта.
- растительные масла предпочтительны с высоким содержанием омега-3 жирных кислот (льняное, масло зародышей пшеницы), для улучшения жирно-кислотного состава рациона и использования в салатах в смеси с подсолнечным маслом в соответствии с рекомендациями из Сборника рецептур (см. «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».),
- ржаные, пшеничные, рисовые отруби (вносятся в блюда путем частичной замены пшеничной муки на муку зародышей пшеницы и отруби в мучные изделия, запеканки, соусы),
- морская капуста и фукус, которые содержат большое количество иода и альгинатов;
- пищевая добавка глутаминовая кислота и ее соли в соответствии с требованиями безопасности ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» может использоваться для изготовления блюд в количестве 10 г на 1 кг готового продукта.

Двухнедельный рацион должен включать рекомендованные нормативными документами продукты в указанных объемах с учетом их взаимозаменяемости, для этого должны быть разработаны рецептуры, утвержден реестр используемых блюд. Продукты должны использоваться с учетом особенностей их технологической обработки (см. рекомендации из Сборника рецептур «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21»)

- обеспечивающего гарантированную безопасность питания («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

- обеспечивающего физиологически технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, с использованием приемов кулинарной обработки продуктов, сохраняющих пищевую ценность готовых блюд и их безопасность («Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», «Методические рекомендации МР 2.4.0179-20», «Методические рекомендации МР 2.3.6. 0233-21».)

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся (приложение № 2 проекта договора). В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 2 проекта договора).

8.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

8.4 Согласовывать со службой ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

8.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупок сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;
- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

8.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

8.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

8.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

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

8.10 Обеспечить вывоз порожней тары и пищевых отходов своими силами и за счет собственных средств.

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

8.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

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

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

8.15 Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.16 После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

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

8.18 Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств.

8.19 Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), протоколы лабораторных исследований на каждую партию поступающей продукции, книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах. Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством

ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

8.20 Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

8.21 Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

8.22 Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

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

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

9. Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.

Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом и оборудованием на срок оказания услуг.

9.1 В целях организации питания обучающихся Исполнителю на условиях договора аренды (с внесением арендной платы) на срок оказания услуг передается:

- движимое имущество (приложение № 1 к Договору аренды имущества), находящееся в пищеблоке;
- недвижимое имущество: пищеблок по адресам, указанным в приложении № 1 к Договору аренды имущества.

9.2 Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы (приложение № 4 к Договору аренды) производится ежемесячно до десятого числа месяца, следующего за расчетным, на лицевой счет Арендодателя, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга.

9.3 Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27 марта 2014 № 808 и от 20 марта 2008 № 1007, (приложение № 2 к Договору аренды) производится ежемесячно до десятого числа месяца, следующего за расчетным, на лицевой счет Арендодателя, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга.

9.4 Возмещение Заказчику расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия, вывоз ТКО), согласно Расчету стоимости коммунальных услуг (приложение № 2 к Договору о возмещении стоимости коммунальных услуг) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Заказчика.

10. Общие требования к оказанию услуг:

Наименование услуг	Требования соответствия к СанПиН и Санитарно-эпидемиологические правилам СП
Оказание услуг по организации питания обучающихся	Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

11.Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг:

- Исполнитель в порядке и в сроки, установленные разделом 14.1 Технического задания, осуществляет подключение к информационной системе обмена юридически значимыми документами в электронной форме Заказчика.

- Исполнитель в период с 12.01.2026 г. по 31.12.2027 г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным в порядке, установленном в проекте договора, и утвержденным графиком питания обучающихся.

- Исполнитель ежемесячно в период с 12.01.2026 г. по 31.12.2027 г. предоставляет отчетность об объеме оказанных услуг в порядке и в сроки, установленные разделом 14.3 Технического задания.

12. Требования к качеству услуг, в том числе технология производства оказания услуг, методы производства оказания услуг, методики оказания услуг:

12.1 Организация питания обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

12.2. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

12.3. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль за качеством оказываемых Исполнителем услуг по договору с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

13. Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг: при оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).

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

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

Посредством СО должны выполняться следующие действия:

Получение от Заказчика расписания питания.

Получение от Заказчика предварительных заявок на питание (в формате XML).

Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных предварительных заявок на питание (в формате XML).

Получение от ОУ сводных заявок на питание (в формате JSON).

Направление Заказчику ежедневного меню, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.

Получение от Заказчика результата рассмотрения ежедневного меню (согласование или отказ в согласовании).

Отзыв ранее направленного Заказчику ежедневного меню.

Получение от Заказчика окончательных заявок на питание (в формате XML).

Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных окончательных заявок на питание (в формате XML).

Получение от Заказчика проектов суточных отчетов.

Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных отчетов.

Получение от Заказчика суточных актов.

Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных суточных актов.

Направление Заказчику результата рассмотрения суточного акта (согласование или отказ в согласовании).

Получение от Заказчика результата подписания суточного акта.

Получение от Заказчика проектов актов оказанных услуг за период, сформированных на основании согласованных суточных актов.

Получение от Заказчика информации об отзыве ранее направленных актов оказанных услуг за период.

Направление Заказчику результата рассмотрения акта оказанных услуг за период (согласование или отказ в согласовании).

Получение от Заказчика результата подписания акта оказанных услуг за период.

Направление Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.

Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о питании учащихся по дням.

Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о питании учащихся по дням (согласование или отказ в согласовании).

Направление Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.

Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета об организации питания.

Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета об организации питания (согласование или отказ в согласовании).

Направление Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью Исполнителя.

Отзыв ранее направленного Заказчику ежемесячного Отчета о расходах по питанию.

Получение от Заказчика результатов рассмотрения Отчета о расходах по питанию (согласование или отказ в согласовании).

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

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

14.1. Порядок подключения к СО

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

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

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

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

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

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

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

Исполнитель выполняет действие.

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

В рамках верификации корректности выполнения действия проверяются:

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

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

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

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

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

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

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

14.2. Порядок применения СО

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

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

Исполнитель должен выполнять действия с использованием СО в следующие сроки:

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

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

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

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

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

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

Исполнителем должны предоставляться следующие отчетные формы:

Отчет о питании учащихся по дням.

Отчет об организации питания.

Отчет о расходах по питанию.

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

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

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

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

15. Правовое регулирование приобретения и использования оказываемых услуг:

- ФЗ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которого осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ОСТ 28-1-95. Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 314

_____/Белова Е.Г./

Исполнитель:

Директор ООО «Азбука питания»

_____/Е.А. Широкова/

Договор

аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления № 314/2026-А

г. Екатеринбург

«__» _____ 202_ г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314, в лице директора Беловой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава (далее – Арендодатель), с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания» (ООО «Азбука питания»), в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующей на основании Устава (далее – Арендатор), с другой стороны (далее – Стороны), заключили настоящий Договор аренды муниципального имущества, закрепленного за МАОУ СОШ № 314 на праве оперативного управления (далее – Договор)

1. Общие положения

1.1. Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает в аренду муниципальное недвижимое имущество - встроенные нежилые помещения пищеблока (в соответствии с выпиской из технического паспорта), расположенное по адресу: г. Екатеринбург, ул. Советская, стр. 60.

Площадь: **616,00** кв.м. (Приложение № 1 к Договору) и муниципальное движимое имущество, перечисленное в Приложении №2 к Договору (далее – Объект). Целевое назначение имущества, составляющего Объект, – организация питания детей.

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

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

1.3. Договор прекращается в связи с окончанием его срока.

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

2. Права сторон

2.1. Арендодатель имеет право:

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

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

2.2. Арендатор имеет право досрочно расторгнуть Договор по основаниям и в порядке, предусмотренным законом и Договором.

3. Обязанности сторон

3.1 Арендодатель обязан:

3.1.1. Передать Арендатору Объект в соответствии с условиями Договора по акту приема-передачи;

3.1.2. В случае прекращения действия Договора на любых законных основаниях, включая истечение его срока, принять Объект от Арендатора по акту приема-передачи свободным от имущества и прав третьих лиц в течение пяти рабочих дней после дня прекращения Договора или в срок, установленный Арендодателем;

3.1.3. В письменной форме доводить до сведения Арендатора изменения своего наименования, места нахождения, изменения условий и порядка расчета арендной платы за пользование Объектом, установленные в муниципальном образовании «город Екатеринбург»;

3.1.4. Не менее чем за два месяца письменно уведомлять Арендатора о намерении расторгнуть Договор и передаче Объекта Арендодателю, в связи со сносом здания, сооружения, в котором расположен Объект (или который составляет Объект), постановкой здания, строения, сооружения на капитальный ремонт. Немедленно уведомлять Арендатора о необходимости расторгнуть Договор, передать Объект Арендодателю, в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части);

3.2. Арендатор обязан:

3.2.1. Принять от Арендодателя Объект в соответствии с условиями Договора по акту приема-передачи;

3.2.2. Использовать Объект в соответствии с его целевым назначением и в строгом соответствии с условиями его использования, предусмотренными конкурсной документацией на организацию питания детей, а также в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, нормами и правилами использования зданий, помещений, сооружений, строений, в том числе, санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности;

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

3.2.4. Своевременно и полностью выплачивать Арендодателю установленную Договором и последующими изменениями, и дополнениями к нему арендную плату за пользование Объектом в порядке, предусмотренном разделом 4 Договора «Платежи и расчеты по Договору»;

3.2.5. Своевременно за счет собственных средств:

производить текущий ремонт Объекта в случае причинения вреда Объекту по вине Арендатора;
ежемесячно обслуживать и производить текущий ремонт холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного в аренду для организации питания обучающихся;

ежеквартально осуществлять обследование холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, предоставленного в аренду для организации питания обучающихся, на соответствие оборудования паспортным характеристикам;

ежеквартально представлять отчет обследования холодильного, торгово-технологического и другого оборудования Арендодателю.

3.2.6. Содержать за счет собственных средств пожарную сигнализацию, вентиляцию и другое специальное оборудование (при наличии его в Объекте) согласно всем отраслевым правилам, нормам, стандартам и нормативам, действующим в соответствии с видами деятельности Арендатора и назначением арендуемого им Объекта, а также принимать меры по ликвидации ситуаций, ставящих под угрозу сохранность Объекта, его экологическое, санитарное и противопожарное состояние.

3.2.7. Освободить Объект в связи с аварийным состоянием конструкций здания, строения, сооружения (или его части), постановкой здания, строения, сооружения на капитальный ремонт или при его сносе в соответствии с градостроительным законодательством Российской Федерации в сроки, определенные предписанием Арендодателя, а в случае аварий, чрезвычайных ситуаций или стихийных бедствий – в течение 8–10 часов по требованию органов ГО и ЧС;

3.2.8. Незамедлительно (не позднее чем через 2 часа после того, как Арендатор узнал или должен был узнать) извещать Арендодателя, а также организации, занимающиеся эксплуатацией инженерных коммуникаций, о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) Объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы дальнейшего разрушения или повреждения Объекта;

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

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

3.2.11. При своей реорганизации, ликвидации, изменении наименования, места нахождения, банковских реквизитов, а также при лишении лицензии на право деятельности, для ведения которой был передан Объект, в десятидневный срок письменно сообщить Арендодателю о произошедших изменениях;

3.2.12. Обеспечивать беспрепятственный доступ к недвижимому имуществу, составляющему Объект, представителям организаций, осуществляющих техническое обслуживание и ремонт здания, строения, сооружения и находящегося в нем санитарно-технического и иного оборудования, сетей, коммуникаций для выполнения необходимых ремонтных работ, работ по ликвидации аварий либо неисправности оборудования, приборов учета и контроля;

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

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

При этом Арендатор обязан:

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

вернуть движимое и особо ценное движимое имущество в технически исправном состоянии (в состоянии, при котором имущество может быть использовано для дальнейшей эксплуатации по прямому назначению).

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

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

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

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

3.2.18. В срок не позднее 5 рабочих дней с даты подписания Договора аренды обеспечивает направление документов, необходимых для государственной регистрации Договора аренды в орган, осуществляющий

государственную регистрацию прав на недвижимое имущество и сделок с ним, и уплачивает государственную пошлину за государственную регистрацию Договора аренды.

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

4. Платежи и расчеты по Договору

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

Арендная плата за пользование **недвижимым имуществом** устанавливается в размере **2 384,21** рублей, в месяц, пользование **движимым имуществом** – в размере **196 074,16** рублей, в месяц.

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

4.2. Изменение размера арендной платы:

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

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

4.3. Арендатор ежемесячно перечисляет арендную плату до десятого числа месяца, следующего за расчетным, на лицевой счет Арендодателя, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга;

4.4. При изменении размера арендной платы в соответствии с пунктом 4.2. Договора Арендатор обязан внести арендную плату либо доплату за предыдущий период по измененному расчету в течение десяти дней с момента отправки (вручения) расчета Арендатору;

4.5. Расчет направляется Арендатору по адресу, указанному в разделе 11 Договора. Обязательство Арендатора по внесению арендных платежей считается исполненным в момент поступления денежных средств на счет Арендодателя;

4.6. При наличии долга по арендной плате за предшествующие платежные периоды, поступающие по Договору платежи, засчитываются, прежде всего, в счет погашения долга (если иное не указано в платежных документах).

5. Антикоррупционная оговорка

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

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

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

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

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

5.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении

условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

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

6. Ответственность сторон

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

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

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

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

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

7. Особые условия

7.1. Предоставление в аренду недвижимого имущества, составляющего Объект, не влечет за собой право Арендатора использовать по своему усмотрению отнесенную к данному недвижимому имуществу прилегающую территорию. При нарушении данного условия Арендатор несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Арендодатель не отвечает за недостатки Объекта, которые были оговорены Сторонами при заключении Договора или были заранее известны Арендатору, либо должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра Объекта, при заключении Договора или передаче Объекта и перечислены в акте приема-передачи.

Стоимость работ по устранению указанных выше недостатков Арендодателем не возмещается;

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

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

8. Изменение, расторжение, прекращение действия Договора

8.1. Договор может быть прекращен:

- по соглашению сторон;
- в случае одностороннего отказа стороны по основаниям, предусмотренным законодательством и Договором;
- по требованию одной из сторон по решению суда;

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

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

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

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

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

8.5. По требованию Арендодателя по решению суда Договор может быть досрочно прекращен в случаях, когда Арендатор:

- пользуется имуществом, составляющим Объект, с существенным нарушением условий Договора или назначения имущества либо с неоднократными нарушениями;
- существенно ухудшает имущество, составляющее Объект;

- более двух раз подряд по истечении установленного Договором срока платежа не вносит арендную плату;
- не выполняет требования пункта 3.2.17.
- не производит текущий ремонт имущества, составляющего Объект в установленные Договором аренды сроки, а при отсутствии их в Договоре, в согласованные сторонами сроки;
- не использует Объект по целевому назначению, что подтверждено актом созданной Арендодателем комиссии;

8.6. Договор расторгается в порядке, предусмотренном пунктом 3.1.4. Договора:

при сносе в соответствии с градостроительным законодательством здания, строения, сооружения, переданного в аренду или в котором находится нежилое помещение, переданное в аренду в соответствии с Договором;

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

8.7. Договор может быть досрочно расторгнут:

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

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

9. Заключительные положения

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

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

10. Приложения к Договору

10.1. Неотъемлемыми частями Договора являются:

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

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

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

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

11. Реквизиты сторон

11.1. Арендодатель:

МАОУ СОШ N 314

Место нахождения: г. Екатеринбург,

ул. Советская, 60

ИНН 6670527354

КПП 667001001

л/с 69062000105

Счет 03234643657010006200 в ОКЦ № 1

УГУ Банка России/УФК по Свердловской

области г. Екатеринбург

Кор.счет 40102810645370000054

БИК 016577551

11.2. Арендатор:

ООО «Азбука питания»

Место нахождения: 620100, Свердловская обл., г.

Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403

ИНН 6671048749

КПП 668501001

ОГРН 1169658081042

Расч. счет 40702810938030021542 в Филиале

«Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»

Кор.счет 30101810100000000964

БИК 046577964

тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта

AzPitan@yandex.ru

_____/ Белова Е.Г./
м.п.

_____/ Е.А. Широкова /
м.п.

Перечень недвижимого имущества МАОУ СОШ № 314

№ п/п	Назначение	площадь, м2
1	Помещения столовой в здании школы г. Екатеринбург ул. Советская, ср.60	616,00
ИТОГО		616,00

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 314
_____/Белова Е.Г./
МП

Арендатор:
Директор ООО «Азбука питания»
_____/Е.А. Широкова /
МП

Перечень
движимого имущества, передаваемого в аренду (оборудование пищеблока)
МАОУ СОШ № 314
ул. Советская д. 60
по состоянию на 01.01.2026

Категория имущества: Особо ценное движимое имущество				
п/п №	Наименование объекта	Кол-во	Дата ввода в эксплуатацию	Первоначальная стоимость, руб.
1	Диспенсер для жидкого мыла объём 0,55 л, заливной, дозирующее устройство: механическая помпа. Объем дозирования: 1 мл; 216х90х102 мм; Нерж.сталь, хромированная.	11	13.12.2024	168 142,88
2	Электросушитель для рук, мощность: 1200 Вт.	3	13.12.2024	96 285,73
3	Шкаф гардеробный, 2 отделения, замок, металл, покр. 400*500*1800 ШРК 21-400.	26	30.11.2024	262 693,17
4	Ванна моечная ВМЛц 700*700*860 мм, борт, полкацельнотянутая емкость 500*500*300, борт, полка под смеситель, нерж.	4	30.11.2024	155 600,03
5	Ванна котломоечная сварная мойка ВКН-1 вся нерж. 1000*900*850, борт, полка с отверстием под смеситель.	4	30.11.2024	170 771,37
6	Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02.	4	30.11.2024	96 109,67
7	Ванна моечная двухсекционная ВМЛц 1200*700*850 мм, борт, полкацельнотянутая емкость 500*500*300 мм, борт, полка под смеситель, нерж.	5	30.11.2024	324 565,50
8	Ванна моечная трехсекционная ВМЛц 1770*700*850, борт, полка каркас – оцинкованная сталь, емкость цельнотянутая 500*500*300 из нержавеющей стали, борт, полка под смеситель.	1	30.11.2024	71 819,09
9	Ванна моечная трехсекционная для санитарной обработки яиц ВМН-3 – 1500*500*850, борт, полка под смеситель, емкость сварная нерж., с корзиной из перф. нерж. ст. для яиц.	1	30.11.2024	31 406,00
10	Стол производственный СПЛ – 1500*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	15	30.11.2024	209 196,25
11	Стол производственный, борт, полка нерж. каркас - оц.сталь 1200*700*850 мм.	13	30.11.2024	151 961,33
12	Стол кондитерский с ящиками и тележкой для противней 1500*700*900 столешница-мебельный щит, каркас труба профильная тележка с универсальными направляющими для лотка, бака, противня, 3 ряда по 5 уровней, каркас – труба нерж. 25*25, колеса 100 мм.	1	30.11.2024	154 329,75
13	Стол овощной СО-С-2-1500.800-02 (СО-2/1500/800) 1500*800*870 мм, столешница – AISI304, каркас – оцинк. сталь, 2 отверстия	1	30.11.2024	44 339,33

	диаметром 225 мм, 2 ванны 650*250*200 мм, углы столешницы заварены.			
14	Стол для сбора отходов СПНо 800*700*850, борт (вся нерж.).	1	30.11.2024	10 084,50
15	Шкаф из нерж.стали, распашные двери 600*600*1800мм, нерж.сталь, вент отверстия, 3 полки с перфорацией.	2	30.11.2024	93 362,00
16	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм, каркас оц. ст.	14	30.11.2024	262 417,17
17	Стеллаж СтПЛп для сушки посуды, 5 полок сплошные нерж. 0,8 мм, 2 полки д/тарелок, 2 полки д/стаканов, сушки хром, стойки уголок оцинк., 925*600*1800 мм.	8	30.11.2024	240 276,00
18	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм с перфорацией, каркас оц. ст.	3	30.11.2024	49 207,25
19	Тележка для гастроемкостей ТГ-1, 750*600*1050 мм, нерж.	4	30.11.2024	136 781,00
20	Тележка для пароконвектомата на 20 гастроемкостей GN 1/1; вся нерж. 470х690х1647,5мм.	2	30.11.2024	127 007,17
21	Тележка-шпилька для гастроемкостей нерж.ст. GN 1/1; на 16 гастроемкостей, 590х345х1800 мм.	2	30.11.2024	45 112,00
22	Тележка грузовая, грузоподъём-сть 300кг; вся нерж.ст 1000х600х980/1000 мм.	2	30.11.2024	49 535,67
23	Стол подъемный на колесах NOBLELIFT TFD 35, Максимальная высота подъема платформы – 1300 мм, размер платформы – 910*500 мм.	1	30.11.2024	65 165,50
24	Тележка-шпилька для подносов СШ-14/918, стойки из стали AISI 304, полки решетка из стали AISI 304, 9 уровней (для 18 подносов), 810х500х1500.	10	30.11.2024	509 083,33
25	Подставка под электрооборудование "ПЭО", столешница – нерж. сталь, каркас – оцинк, сталь, 500*500*500 выдвижная полка 400х450мм.	4	30.11.2024	44 024,00
26	Тележка для транспортировки тарелок (двухрядная) (ТТТ) 2-х рядная, 3-х ярусная , нерж., 1200х600х1500 мм.	4	30.11.2024	176 909,67
27	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160-ОМП со сливным краном, 160 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 044 383,33
28	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250-ОМП со сливным краном, 250 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 176 409,50
29	Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2, (парогенератор, 20хGN-1/1, 120 установленных + память на 360 доп. программ приготовления, 20хGN-1/1, автоматическая мойка, вся нерж, без г/емкостей, 3х-канальный шуп, ЖК экран,	2	30.11.2024	2 132 907,17

	сенсорное управление, USB-порт) + Водоумягчитель.			
30	Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01 (1475x895x860мм).	4	30.11.2024	737 300,00
31	Сковорода электрическая ЭСК-90-0, 47-70, (с цельнотянутой чашей) (площ-0,47 м2, 70 л, опрокид, 900 серия) 840x1045x940 мм).	2	30.11.2024	416 778,67
32	Машина кухонная универсальная УКМ-01. Включает насадки: мясорубка – 180 кг/час, овощерезка – 200 кг/час, протирка – 350 кг/час, перемешиватель – бак 25 л, кремозбивалка, подставка, 380 В, 1,1 /1,5 кВт, 137 кг.	2	30.11.2024	604 019,00
33	Мукопросеиватель вибрационный Каскад, объем бункера 40 л, 380 В, 0,18 кВт, нерж., 150 кг/час, 450*600*830 мм, диэлектрический коврик 500*500.	1	30.11.2024	65 631,00
34	Тестомес спиральный ASM48R 2S 380В, объем дежи 48л, съемная дежа, производительность 128 кг/час, 2 скорости, 380В; 1,5кВт.	1	30.11.2024	252 451,17
35	Конвекционная печь КЭП-10П 10 уровней, 400*600 мм, нерж. камера, нерж. корпус, электронная панель, пароувлажнение, регулировка влажности от 0 до 100%, реверс, память на 110 программ, до 4-х этапов впрограме, без противней (865x895x1150мм) + Водоумягчитель.	3	30.11.2024	926 889,25
36	Шкаф расстоечный ШРТ-12 (6 уровней 600x800 / каждый уровень 2x600x400 мм / под конвекц.печи КЭП-6, КЭП- 10, камера-нерж. без противней) вся нерж., 840x730x980 мм; 220В; 1,6 кВт.	3	30.11.2024	325 860,75
37	SINMAG B.M.CORP. Хлебозрезка серии SM 302 (12 мм) Хлебозрезка серии SM, мод. SM 302 (12 мм), 720x472x720мм, 220В, 180Вт, 66.1кг, габариты в упаковке 770x680x780мм, масса в упаковке 89кг; Хлебозрезка предназначена для нарезания хлебобулочных изделий на ломти хлеба толщиной 12 мм.	1	30.11.2024	223 104,75
38	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 с набор дисков ROBOT COUPE 1961 CL50/52/55/60/R502.	1	30.11.2024	352 128,58
39	Машина кухонная универсальная УКМ-11 (ОМ-300), овощерезка-протирка, настольное исполнение.	3	30.11.2024	475 693,00
40	Машина кухонная универсальная УКМ-03 фаршемешалка.	1	30.11.2024	133 232,17
41	Машина картофелеочистительная кухонная МКК-300-01 Cubitron-3М, подставка, мезгосборник, 300 кг/ч, 17 кг, обработка 2 мин, 0,75 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	125 444,08
42	Мясорубка электрическая промышленная МЭП-300, 300 кг/ч, полный унгер, 1,9 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	121 786,92
43	Облучатель-рециркулятор Дезар 3.	1	30.11.2024	22 267,83
44	Стол предмоечный СПМП-7-4 (1300*700) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	80 727,42
45	Стол раздаточный СПМР-6-2 (700*600) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	29 136,92

46	Машина посудомоечная туннельная МПТ-2000 левая, теплообменник, сушка, 2000 тар/ч, 2 дозатора, насос мойки, 34,4 кВт, 400 В + Водоумягчитель.	1	30.11.2024	837 561,92
47	Кассовая кабина КК-70КМ (1120 мм) универсальная кашир	1	30.11.2024	61 527,42
48	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ нейтральный стол (две полки, 1120 мм) кашир	1	30.11.2024	83 385,75
49	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01 (3 конфорки, одна полка, подсветка, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	101 671,43
50	Модуль нейтральный МН-70КМ нейтральный стол (630 мм) кашир	1	30.11.2024	38 523,83
51	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 паровой (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	174 865,50
52	Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ вся нерж. плоский стол (1500 мм) кашир	1	30.11.2024	273 195,25
53	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ (630 мм, стаканы) кашир	1	30.11.2024	44 131,00
54	Электрокипятильник КЭНД-100, нерж, прямоугольный, производительность 100 л/ч, вместимость бака 8,2 л, время нагрева воды до кипения –11 мин, 380 В, 12 кВт, 485*382*800, подключение к канализации.	1	30.11.2024	64 883,33
55	Электрокипятильник КНЭ 150-01 нерж.	1	30.11.2024	35 223,83
56	Весы товарные напольные ПВм-3/150-О, нерж. 220 В, 0,01 кВт, электронные, платформенные до 150 кг, деление 50 мг, 716*456*840, 27 кг.	1	30.11.2024	30 241,67
57	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1400*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	1	30.11.2024	67 269,08
58	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1600*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	2	30.11.2024	138 866,67
59	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 1000*1200*500 над п/к, к/пнерж, фильтры.	5	30.11.2024	127 809,58
60	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1200*400, без фильтров, над мукопросеивателем.	1	30.11.2024	21 054,75
61	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1000*400, нерж, фильтры, над посудомоечной машиной.	1	30.11.2024	20 571,42
62	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1700*700*500 нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	31 744,08
63	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1200*700*500, нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	24 556,00
64	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-03 1200*1200*400 со светильниками, без скосов, над котлами, нерж. фильтры, светильник L = 1200 мм.	2	30.11.2024	69 523,83
65	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 2000*1000*500, нерж. фильтры, над ваннами.	2	30.11.2024	76 004,83

66	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1250*700*500, нерж, фильтры, комплектов д/монтажа, над ваннами.	1	30.11.2024	25 421,42
67	Шкаф холодильный DM110Sd-S.	2	30.11.2024	271 773,83
68	Шкаф холодильный CM105-S.	3	30.11.2024	269 193,00
69	Шкаф холодильный CM110-S 0...+6°C, 1000 л, 1402*665*2028 мм, 220 В, 0,55 кВт.	4	30.11.2024	553 881,00
70	СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ NICOLD GN11/TN 1390x700x850мм, GN 11/TN стол охл. (-2+10), 2 двери, 1390x700x850мм.	1	30.11.2024	115 850,00
71	Ларь морозильный Gellar FG 700 E (-25 до -18 °С); V= 405л; крышка - глухая; 1630x630хх853мм; 0,197 кВт/ч, 220В, внешняя обшивка - сталь с полимерным покрытием, внутренняя – пищевой алюминий.	2	30.11.2024	142 485,67
72	Камера холодильная сборно-разборная 2,94 куб. м.	3	30.11.2024	318 375,00
73	Сплит система среднетемпературная SM109S.	3	30.11.2024	304 656,25
74	Холодильник бытовой V = 263 л; 1500x600x630 мм; 220 В; 0,15 кВт.	1	30.12.2025	28 969,17
75	Холодильная витрина Veneto VS-1,3 Cube (нерж.).	1	30.11.2024	259 564,30
76	Комплект обеденной мебели для буфета: стол обеденный круглый D-800 мм, h-1100 мм.	4	13.12.2024	136 666,67
77	Комплект мебели для буфета: 2 прилавка глухих h=850мм, прилавок откидной, длина 2550 мм, ЛДСП 16 мм, столешница-постформинг 28мм. Задняя линия -навесные полки и столешница с модулями для хранения товара, длина - 1000 мм. Цвет - по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	383 511,91
78	Комплект кухонной мебели: тумба кухонная с 2-х гнездовой мойкой 1200x600x850 (2шт); тумба кухонная 800x600x900 (2 шт.); тумба кухонная 1200x600x900 (2 шт.) стол обеденный 1200x600x750; столешницы – постформинг; шкаф подвесной 800x300x700; 600x300x700 (2 шт); ЛДСП, стул к обеденному столу (4шт). Цвет- по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	355 714,28
79	Стол письменный ЛДСП 16 мм, 1390*600*744 мм; тумба подкатная 430*450*610мм.	1	13.12.2024	25 059,53
80	Шкаф для документов двери -ниша- двери, ЛДСП 16 мм; 700*388*1788 мм.	1	13.12.2024	26 785,72
81	Шкаф для одежды малый, ЛДСП 16 мм, цвет - Бук светлый; 700*366*1788 мм.	1	13.12.2024	24 563,09
82	Стул подъемно-поворотный, подлокотники - пластик, обивка - ткань черная серии В.	1	13.12.2024	21 309,53
83	Тележка уборочная BRABIX, 2 съемных ведра 25 л, механический отжим, металлический каркас, 601499, Система отжима для петельных тряпок и МОПов, 909x410x860 мм.	2	30.11.2024	30 759,50
84	Сушилка высокоскоростная для рук, сенсорная, цвет корпуса: белый; 303x247x661 мм; 220 В ; 1600 Вт.	1	30.11.2024	32 095,24
85	Куттер для измельчения, взбивания, смешивания продуктов Arach АСТ6.	1	30.11.2024	117 576,17
86	Автомат котлетный АК2М-40У.	1	30.11.2024	257 492,83
Итого:		240		19 016 652,15

Категория имущества: Иное движимое имущество				
п/п №	Наименование объекта	Кол-во	Дата ввода в эксплуатацию	Первоначальная стоимость, руб.
заба ланс	Зеркало EVOFORM COMFORT BY 0932 100x60см.	4	30.11.2024	19 281,00
заба ланс	Скамейка (банкетка) Б22 усиленная с сидением из полимерного проф 1500*400*440мм.	4	30.11.2024	19 509,67
заба ланс	Рукомойник консольный, цельнотянутая емкость, нерж. ст., с локтевым смесителем, 400*400*300 мм.	13	30.11.2024	102 236,33
заба ланс	Стол производственный СПЛ – 1200*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	3	30.11.2024	26 307,25
заба ланс	Колода разрубочная настольная (толстая деревянная поверхность) 400x400x100 мм.	1	30.12.2024	4 556,60
заба ланс	Подтоварник 1160 x 600x300 мм; Столешница - нерж.ст.каркас - оцин.ст.	7	30.11.2024	47 975,08
заба ланс	Гастроёмкость GN 1/1 H=40, нержавеющей сталь.	25	30.11.2024	22 122,92
заба ланс	Гастроёмкость GN 1/1 H=65, нержавеющей сталь.	25	30.11.2024	22 122,92
заба ланс	Гастроёмкость GN 1/1 H=65, нержавеющей сталь перфорированная.	25	30.11.2024	22 122,92
заба ланс	Тележка для транспортировки баков, каркас - проф. труба, металл с полимерно-порошковым покрытием, 500x525x980 мм.	3	30.11.2024	29 457,25
заба ланс	Полка навесная открытая консольная; 1200*300*300; нерж.; исполнение: настенное.	9	30.11.2024	23 529,00
заба ланс	Подставка под кипятильник "ПЭК", столешница-нерж. 400*400*400.	2	30.11.2024	9 216,67
заба ланс	Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF18T, 290*370*35 мм, 2 кВт, 220 В.	2	30.11.2024	9 590,50
заба ланс	Стол-вставка, 400x850x860 мм, столешница, полка - нерж.ст.,карк.оц.сталь.	2	30.11.2024	19 083,33
заба ланс	Противень 600x400x10 нерж. 0,8мм, сварной	36	30.12.2024	53 100,00
заба ланс	Противень 600x400x10 нерж. 0,8мм, сварной	30	30.12.2024	44 250,00
заба ланс	Овоскоп для проверки яиц, D 207x128 мм, 220В, 10 отверстий для яиц, 220 В; потребляемый ток 0,25А.	1	30.11.2024	2 584,50
заба ланс	Направляющая линии "Аста" 630 мм в сборе (ЭМК70К-50-02СБ)	1	30.11.2024	5 281,00
заба ланс	Настольный автономный электрокипятильник Hurakan HKN-HVN 10 330*310*420, 2 кВт, 220 В, 2,8 кг., с терморегулятором, емкость – 10 л, н/ст, заливной, 10 л/31 мин, закрытый тэн.	3	30.11.2024	25 125,00
заба ланс	Весы настольные электронные до 10 кг, размеры платформы: 250x215 мм 0,012 кВт; 220 В.	5	30.12.2024	43 391,67
заба ланс	Корзина для грязного белья.	2	30.11.2024	7 976,18
заба ланс	Стул ИЗО, хромированная металлическая рама, толщина стенки 1,2 мм; обивка - ткань черная серии В.	3	13.12.2024	10 250,00

заба ланс	Шкаф для уборочного инвентаря, металл, покраска, 400*500*1800 мм ШГС-1800/400/500.	2	30.11.2024	17 909,50
заба ланс	ВИТ-1 - гигрометр психрометрический	2	30.12.2024	3 785,00
Итого:		210		590 764,29

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 314
_____/Белова Е.Г./
МП

Арендатор:
Директор ООО «Азбука питания»
_____/Е.А. Широкова /
МП

АКТ
приема-передачи помещения

г. Екатеринбург

« » _____ 202 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314 в лице директора Беловой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, (далее – Арендодатель), с одной стороны, и _____, в лице директора _____, действующего на основании Устава (далее – Арендатор), с другой стороны (далее – стороны), подписали настоящий акт о том, что в соответствии с Договором аренды недвижимого муниципального имущества и движимого муниципального имущества № _____ от « ____ » _____ 20 ____ года Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду муниципальное имущество, закрепленное за **Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 314** на праве оперативного управления, для использования в целях оказания услуг по организации школьного питания недвижимое и движимое имущество.

1. МАОУ СОШ № 314 передает в аренду следующее недвижимое имущество:

Наименование	Площадь, кв. м.	Состояние	Балансовая стоимость, руб.
Помещения Столовой в здании школы, г. Екатеринбург, ул. Советская, стр.60	616,00	Удовлетворительное	

2. МАОУ СОШ № 314 передает в аренду следующее движимое имущество:

Категория имущества: Особо ценное движимое имущество				
п/п №	Наименование объекта	Кол -во	Дата ввода в эксплуатаци ю	Первоначальна я стоимость, руб.
1	Диспенсер для жидкого мыла объём 0,55 л, заливной, дозирующее устройство: механическая помпа. Объем дозирования: 1 мл; 216x90x102 мм; Нерж.сталь, хромированная.	11	13.12.2024	168 142,88
2	Электросушитель для рук, мощность: 1200 Вт.	3	13.12.2024	96 285,73
3	Шкаф гардеробный, 2 отделения, замок, металл, покр. 400*500*1800 ЦРК 21-400.	26	30.11.2024	262 693,17
4	Ванна моечная ВМЛц 700*700*860 мм, борт, полкацельнотяннутая емкость 500*500*300, борт, полка под смеситель, нерж.	4	30.11.2024	155 600,03
5	Ванна котломоечная сварная мойка ВКН-1 вся нерж. 1000*900*850, борт, полка с отверстием под смеситель.	4	30.11.2024	170 771,37
6	Устройство душирующее CANCAN CC.MT02.	4	30.11.2024	96 109,67

7	Ванна моечная двухсекционная ВМЛц 1200*700*850 мм, борт, полка цельнотянутая емкость 500*500*300 мм, борт, полка под смеситель, нерж.	5	30.11.2024	324 565,50
8	Ванна моечная трехсекционная ВМЛц 1770*700*850, борт, полка каркас – оцинкованная сталь, емкость цельнотянутая 500*500*300 из нержавеющей стали, борт, полка под смеситель.	1	30.11.2024	71 819,09
9	Ванна моечная трехсекционная для санитарной обработки яиц ВМН-3 – 1500*500*850, борт, полка под смеситель, емкость сварная нерж., с корзиной из перф. нерж. ст. для яиц.	1	30.11.2024	31 406,00
10	Стол производственный СПЛ – 1500*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	15	30.11.2024	209 196,25
11	Стол производственный, борт, полка нерж. каркас - оц.сталь 1200*700*850 мм.	13	30.11.2024	151 961,33
12	Стол кондитерский с ящиками и тележкой для противней 1500*700*900 столешница-мебельный щит, каркас труба профильная тележка с универсальными направляющими для лотка, бака, противня, 3 ряда по 5 уровней, каркас – труба нерж. 25*25, колеса 100 мм.	1	30.11.2024	154 329,75
13	Стол овощной СО-С-2-1500.800-02 (СО-2/1500/800) 1500*800*870 мм, столешница – AISI304, каркас – оцинк. сталь, 2 отверстия диаметром 225 мм, 2 ванны 650*250*200 мм, углы столешницы заварены.	1	30.11.2024	44 339,33
14	Стол для сбора отходов СПНо 800*700*850, борт (вся нерж.).	1	30.11.2024	10 084,50
15	Шкаф из нерж.стали, распашные двери 600*600*1800мм, нерж.сталь, вент отверстия, 3 полки с перфорацией.	2	30.11.2024	93 362,00
16	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм, каркас оц. ст.	14	30.11.2024	262 417,17
17	Стеллаж СтПЛп для сушки посуды, 5 полок сплошные нерж. 0,8 мм, 2 полки д/тарелок, 2 полки д/стаканов, сушки хром, стойки уголок оцинк., 925*600*1800 мм.	8	30.11.2024	240 276,00
18	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм с перфорацией, каркас оц. ст.	3	30.11.2024	49 207,25
19	Тележка для гастроемкостей ТГ-1, 750*600*1050 мм, нерж.	4	30.11.2024	136 781,00
20	Тележка для пароконвектомата на 20 гастроемкостей GN 1/1; вся нерж. 470х690х1647,5мм.	2	30.11.2024	127 007,17
21	Тележка-шпилька для гастроемкостей нерж.ст. GN 1/1; на 16 гастроемкостей, 590х345х1800 мм.	2	30.11.2024	45 112,00
22	Тележка грузовая, грузоподъём-сть 300кг; вся нерж.ст 1000х600х980/1000 мм.	2	30.11.2024	49 535,67

23	Стол подъемный на колесах NOBLELIFT TFD 35, Максимальная высота подъема платформы – 1300 мм, размер платформы – 910*500 мм.	1	30.11.2024	65 165,50
24	Тележка-шпилька для подносов СШ-14/918, стойки из стали AISI 304, полки решетка из стали AISI 304, 9 уровней (для 18 подносов), 810х500х1500.	10	30.11.2024	509 083,33
25	Подставка под электрооборудование "ПЭО", столешница – нерж. сталь, каркас – оцинк, сталь, 500*500*500 выдвижная полка 400х450мм.	4	30.11.2024	44 024,00
26	Тележка для транспортировки тарелок (двухрядная) (ТТТ) 2-х рядная, 3-х ярусная , нерж., 1200х600х1500 мм.	4	30.11.2024	176 909,67
27	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160-ОМП со сливным краном, 160 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 044 383,33
28	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250-ОМП со сливным краном, 250 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 176 409,50
29	Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2, (парогенератор, 20хGN-1/1, 120 установленных + память на 360 доп. программ приготовления, 20хGN-1/1, автоматическая мойка, вся нерж, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, ЖК экран, сенсорное управление, USB-порт) + Водоумягчитель.	2	30.11.2024	2 132 907,17
30	Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01 (1475х895х860мм).	4	30.11.2024	737 300,00
31	Сковорода электрическая ЭСК-90-0, 47-70, (с цельнотянутой чашей) (площ-0,47 м2, 70 л, опрокид, 900 серия) 840х1045х940 мм).	2	30.11.2024	416 778,67
32	Машина кухонная универсальная УКМ-01. Включает насадки: мясорубка – 180 кг/час, овощерезка – 200 кг/час, протирка – 350 кг/час, перемешиватель – бак 25 л, кремозбивалка, подставка, 380 В, 1,1 /1,5 кВт, 137 кг.	2	30.11.2024	604 019,00
33	Мукопросеиватель вибрационный Каскад, объем бункера 40 л, 380 В, 0,18 кВт, нерж., 150 кг/час, 450*600*830 мм, диэлектрический коврик 500*500.	1	30.11.2024	65 631,00
34	Тестомес спиральный ASM48R 2S 380В, объем дежи 48л, съемная дежа, производительность 128 кг/час, 2 скорости, 380В; 1,5кВт.	1	30.11.2024	252 451,17
35	Конвекционная печь КЭП-10П 10 уровней, 400*600 мм, нерж. камера, нерж. корпус, электронная панель, пароувлажнение, регулировка влажности от 0 до 100%, реверс,	3	30.11.2024	926 889,25

	память на 110 программ, до 4-х этапов впрограме, без противней (865х895х1150мм) + Водумягчитель.			
36	Шкаф расстрочный ШРТ-12 (6 уровней 600х800 / каждый уровень 2х600х400 мм / под конвекц.печи КЭП-6, КЭП- 10, камера-нерж. без противней) вся нерж., 840х730х980 мм; 220В; 1,6 кВт.	3	30.11.2024	325 860,75
37	SINMAG B.M.CORP. Хлебoreзка серии SM 302 (12 мм) Хлебoreзка серии SM, мод. SM 302 (12 мм), 720х472х720мм, 220В, 180Вт, 66.1кг, габариты в упаковке 770х680х780мм, масса в упаковке 89кг; Хлебoreзка предназначена для нарезания хлебобулочных изделий на ломти хлеба толщиной 12 мм.	1	30.11.2024	223 104,75
38	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 с набор дисков ROBOT COUPE 1961 CL50/52/55/60/R502.	1	30.11.2024	352 128,58
39	Машина кухонная универсальная УKM-11 (OM-300), овощерезка-протирка, настольное исполнение.	3	30.11.2024	475 693,00
40	Машина кухонная универсальная УKM-03 фаршемешалка.	1	30.11.2024	133 232,17
41	Машина картофелеочистительная кухонная МКК-300-01 Cubitron-3M, подставка, мезгосборник, 300 кг/ч, 17 кг, обработка 2 мин, 0,75 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	125 444,08
42	Мясорубка электрическая промышленная МЭП-300, 300 кг/ч, полный унгер, 1,9 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	121 786,92
43	Облучатель-рециркулятор Дезар 3.	1	30.11.2024	22 267,83
44	Стол предмoeчный СПМП-7-4 (1300*700) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	80 727,42
45	Стол раздаточный СПМР-6-2 (700*600) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	29 136,92
46	Машина посудомоечная туннельная МПТ-2000 левая, теплообменник, сушка, 2000 тар/ч, 2 дозатора, насос мойки, 34,4 кВт, 400 В + Водумягчитель.	1	30.11.2024	837 561,92
47	Кассовая кабина КК-70KM (1120 мм) универсальная кашир	1	30.11.2024	61 527,42
48	Прилавок для горячих напитков ПГН-70KM нейтральный стол (две полки, 1120 мм) кашир	1	30.11.2024	83 385,75
49	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70KM-01 (3 конфорки, одна полка, подсветка, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	101 671,43
50	Модуль нейтральный МН-70KM нейтральный стол (630 мм) кашир	1	30.11.2024	38 523,83
51	Мармит 2-х блюд ЭМК-70KM-01 паровой (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	174 865,50
52	Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70KM-С-01-НШ вся нерж. плоский стол (1500 мм) кашир	1	30.11.2024	273 195,25
53	Прилавок для столовых приборов ПСП-70KM (630 мм, стаканы) кашир	1	30.11.2024	44 131,00

54	Электрокипятильник КЭНД-100, нерж, прямоугольный, производительность 100 л/ч, вместимость бака 8,2 л, время нагрева воды до кипения –11мин, 380 В, 12 кВт, 485*382*800, подключение к канализации.	1	30.11.2024	64 883,33
55	Электрокипятильник КНЭ 150-01 нерж.	1	30.11.2024	35 223,83
56	Весы товарные напольные ПВМ-3/150-О, нерж. 220 В, 0,01 кВт, электронные, платформенные до 150 кг, деление 50 мг, 716*456*840, 27 кг.	1	30.11.2024	30 241,67
57	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1400*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	1	30.11.2024	67 269,08
58	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1600*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	2	30.11.2024	138 866,67
59	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 1000*1200*500 над п/к, к/пнерж, фильтры.	5	30.11.2024	127 809,58
60	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1200*400, без фильтров, над мукопросеивателем.	1	30.11.2024	21 054,75
61	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1000*400, нерж, фильтры, над посудомоечной машиной.	1	30.11.2024	20 571,42
62	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1700*700*500 нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	31 744,08
63	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1200*700*500, нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	24 556,00
64	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-03 1200*1200*400 со светильниками, без скосов, над котлами, нерж. фильтры, светильник L = 1200 мм.	2	30.11.2024	69 523,83
65	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 2000*1000*500, нерж. фильтры, над ваннами.	2	30.11.2024	76 004,83
66	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1250*700*500, нерж, фильтры, комплектов д/монтажа, над ваннами.	1	30.11.2024	25 421,42
67	Шкаф холодильный DM110Sd-S.	2	30.11.2024	271 773,83
68	Шкаф холодильный CM105-S.	3	30.11.2024	269 193,00
69	Шкаф холодильный CM110-S 0...+6°C, 1000 л, 1402*665*2028 мм, 220 В, 0,55 кВт.	4	30.11.2024	553 881,00
70	СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ HICOLD GN11/TN 1390x700x850мм, GN 11/TN стол охл. (-2+10), 2 двери, 1390x700x850мм.	1	30.11.2024	115 850,00
71	Ларь морозильный Gellar FG 700 E (-25 до -18 °C); V= 405л; крышка - глухая; 1630x630x853мм; 0,197 кВт/ч, 220В, внешняя обшивка - сталь с полимерным покрытием, внутренняя – пищевой алюминий.	2	30.11.2024	142 485,67
72	Камера холодильная сборно-разборная 2,94 куб. м.	3	30.11.2024	318 375,00
73	Сплит система среднетемпературная SM109S.	3	30.11.2024	304 656,25
74	Холодильник бытовой V = 263 л; 1500x600x630 мм; 220 В; 0,15 кВт.	1	30.12.2025	28 969,17

75	Холодильная витрина Veneto VS-1,3 Cube (нерж.).	1	30.11.2024	259 564,30
76	Комплект обеденной мебели для буфета: стол обеденный круглый D-800 мм, h-1100 мм.	4	13.12.2024	136 666,67
77	Комплект мебели для буфета: 2 прилавка глухих h=850мм, прилавок откидной, длина 2550 мм, ЛДСП 16 мм, столешница-постформинг 28мм. Задняя линия -навесные полки и столешница с модулями для хранения товара, длина - 1000 мм. Цвет - по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	383 511,91
78	Комплект кухонной мебели: тумба кухонная с 2-х гнездовой мойкой 1200х600х850 (2шт); тумба кухонная 800х600х900 (2 шт.); тумба кухонная 1200х600х900 (2 шт.) стол обеденный 1200х600х750; столешницы – постформинг; шкаф подвесной 800х300х700; 600х300х700 (2 шт); ЛДСП, стул к обеденному столу (4шт). Цвет- по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	355 714,28
79	Стол письменный ЛДСП 16 мм, 1390*600*744 мм; тумба подкатная 430*450*610мм.	1	13.12.2024	25 059,53
80	Шкаф для документов двери -ниша- двери, ЛДСП 16 мм; 700*388*1788 мм.	1	13.12.2024	26 785,72
81	Шкаф для одежды малый, ЛДСП 16 мм, цвет - Бук светлый; 700*366*1788 мм.	1	13.12.2024	24 563,09
82	Стул подъемно-поворотный, подлокотники - пластик, обивка - ткань черная серии В.	1	13.12.2024	21 309,53
83	Тележка уборочная BRABIX, 2 съемных ведра 25 л, механический отжим, металлический каркас, 601499, Система отжима для петельных тряпок и МОПов, 909х410х860 мм.	2	30.11.2024	30 759,50
84	Сушилка высокоскоростная для рук, сенсорная, цвет корпуса: белый; 303х247х661 мм; 220 В ; 1600 Вт.	1	30.11.2024	32 095,24
85	Куттер для измельчения, взбивания, смешивания продуктов Arach АСТ6.	1	30.11.2024	117 576,17
86	Автомат котлетный АК2М-40У.	1	30.11.2024	257 492,83
Итого:		240		19 016 652,15

Категория имущества: Иное движимое имущество				
п/п №	Наименование объекта	Кол -во	Дата ввода в эксплуатаци ю	Первоначальна я стоимость, руб.
забалан с	Зеркало EVOFORM COMFORT BY 0932 100х60см.	4	30.11.2024	19 281,00
забалан с	Скамейка (банкетка) Б22 усиленная с сидением из полимерного проф 1500*400*440мм.	4	30.11.2024	19 509,67
забалан с	Рукомойник консольный, цельнотянутая емкость, нерж. ст., с локтевым смесителем, 400*400*300 мм.	13	30.11.2024	102 236,33
забалан с	Стол производственный СПЛ – 1200*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	3	30.11.2024	26 307,25
забалан с	Колода разрубочная настольная (толстая деревянная поверхность) 400х400х100 мм.	1	30.12.2024	4 556,60
забалан с	Подтоварник 1160 х 600х300 мм; Столешница - нерж.ст.каркас - оцин.ст.	7	30.11.2024	47 975,08
забалан с	Гастроёмкость GN 1/1 Н=40, нержавеющей сталь.	25	30.11.2024	22 122,92
забалан с	Гастроёмкость GN 1/1 Н=65, нержавеющей сталь.	25	30.11.2024	22 122,92
забалан с	Гастроёмкость GN 1/1 Н=65, нержавеющей сталь перфорированная.	25	30.11.2024	22 122,92
забалан с	Тележка для транспортировки баков, каркас - проф. труба, металл с полимерно-порошковым покрытием, 500х525х980 мм.	3	30.11.2024	29 457,25
забалан с	Полка навесная открытая консольная; 1200*300*300; нерж.; исполнение: настенное.	9	30.11.2024	23 529,00
забалан с	Подставка под кипятильник "ПЭК", столешница-нерж. 400*400*400.	2	30.11.2024	9 216,67
забалан с	Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF18T, 290*370*35 мм, 2 кВт, 220 В.	2	30.11.2024	9 590,50
забалан с	Стол-вставка, 400х850х860 мм, столешница, полка - нерж.ст.,карк.оц.сталь.	2	30.11.2024	19 083,33
забалан с	Противень 600х400х10 нерж. 0,8мм, сварной	36	30.12.2024	53 100,00
забалан с	Противень 600х400х10 нерж. 0,8мм, сварной	30	30.12.2024	44 250,00
забалан с	Овоскоп для проверки яиц, D 207х128 мм, 220В, 10 отверстий для яиц, 220 В; потребляемый ток 0,25А.	1	30.11.2024	2 584,50
забалан с	Направляющая линии "Аста" 630 мм в сборе (ЭМК70К-50-02СБ)	1	30.11.2024	5 281,00
забалан с	Настольный автономный электрокипятильник Hurakan HKN-HVN 10 330*310*420, 2 кВт, 220 В, 2,8 кг., с терморегулятором, емкость – 10 л, н/ст, заливной, 10 л/31 мин, закрытый тэн.	3	30.11.2024	25 125,00
забалан с	Весы настольные электронные до 10 кг, размеры платформы: 250х215 мм 0,012 кВт; 220 В.	5	30.12.2024	43 391,67
забалан с	Корзина для грязного белья.	2	30.11.2024	7 976,18

забаланс	Стул ИЗО, хромированная металлическая рама, толщина стенки 1,2 мм; обивка - ткань черная серии В.	3	13.12.2024	10 250,00
забаланс	Шкаф для уборочного инвентаря, металл, покраска, 400*500*1800 мм ШГС-1800/400/500.	2	30.11.2024	17 909,50
забаланс	ВИТ-1 - гигрометр психрометрический	2	30.12.2024	3 785,00
Итого:		210		590 764,29

Арендатор:

ООО «Азбука питания»
Место нахождения: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403
ИНН 6671048749
КПП 668501001
ОГРН 1169658081042
Расч. счет 40702810938030021542 в Филиале «Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»
Кор.счет 30101810100000000964
БИК 046577964
тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта AzPitan@yandex.ru

Директор

М.П.

Е.А. Широкова

Арендодатель:

МАОУ СОШ N 314
л/с 69062000105
ИНН 6670527354
КПП 667001001
Банк ОКЦ № 1 УГУ БАНКА
РОССИИ/УФК по Свердловской области
г Екатеринбург
БИК 016577551
р/с 03234643657010006200
к/с 40102810645370000054
ОКПО 77542987
ОГРН 1246600059870
Тел.: 298-03-14
soch314@eduekb.ru

Директор

М.П.

Е.Г. Белова

**Расчет арендной платы арендуемого помещения
недвижимое имущество**

Арендатор:

Адрес арендуемого помещения:

г. Екатеринбург, ул. Советская, 60

Арендодатель:

МАОУ СОШ № 314

Общая площадь аренды м2	616
помещения №№	
Базовая ставка (1 кв.м. в год), руб. (Постановление №808 от 27.03.2014)	1163
Поправочные коэффициенты:(ПГЕ от 20.03.2008 № 1007)	
материал стен	1,6
удобства пользования	1,6
степень благоустройства	1
степень благоустройства	1,3
расположение объекта в здании	1
корректировочный коэффициент	0,01
Количество дней в году (РЕГД от 05.06.2012 № 25/60), дней	360
Количество часов в сутках (РЕГД от 05.06.2012 № 25/60), час	24
Время аренды часов в месяц	круглосуточно
Сумма аренды в месяц, руб.	1 986,84
НДС 20%	397,37
Итого: аренды в месяц (с НДС), руб.	2 384,21
Арендная плата за весь период действия договора	57 221,04

Арендная плата= (1163 руб.в год*616 кв.м.*1,6*1.6*1*1,3*1*0,01)/12+20%

Расчет арендной платы
движимого имущества, передаваемого в аренду (оборудование пищеблока)
МАОУ СОШ № 314
ул. Советская д. 60
по состоянию на 01.01.2026

Категория имущества: Особо ценное движимое имущество					
п/п №	Наименование объекта	Ко л- во	Дата ввода в эксплуатац ию	Первонача льная стоимость, руб.	10% от балансовой стоимости, руб.
1	Диспенсер для жидкого мыла объём 0,55 л, заливной, дозирующее устройство: механическая помпа. Объем дозирования: 1 мл; 216х90х102 мм; Нерж.сталь, хромированная.	11	13.12.2024	168 142,88	16 814,29
2	Электросушитель для рук, мощность: 1200 Вт.	3	13.12.2024	96 285,73	9 628,57
3	Шкаф гардеробный, 2 отделения, замок, металл, покр. 400*500*1800 ШРК 21-400.	26	30.11.2024	262 693,17	26 269,32
4	Ванна моечная ВМЛц 700*700*860 мм, борт, полкацельнотянутая емкость 500*500*300, борт, полка под смеситель, нерж.	4	30.11.2024	155 600,03	15 560,00
5	Ванна котломоечная сварная мойка ВКН-1 вся нерж. 1000*900*850, борт, полка с отверстием под смеситель.	4	30.11.2024	170 771,37	17 077,14
6	Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02.	4	30.11.2024	96 109,67	9 610,97
7	Ванна моечная двухсекционная ВМЛц 1200*700*850 мм, борт, полкацельнотянутая емкость 500*500*300 мм, борт, полка под смеситель, нерж.	5	30.11.2024	324 565,50	32 456,55
8	Ванна моечная трехсекционная ВМЛц 1770*700*850, борт, полка каркас – оцинкованная сталь, емкость цельнотянутая 500*500*300 из нержавеющей стали, борт, полка под смеситель.	1	30.11.2024	71 819,09	7 181,91
9	Ванна моечная трехсекционная для санитарной обработки яиц ВМН-3 – 1500*500*850, борт, полка под смеситель, емкость сварная нерж., с корзиной из перф. нерж. ст. для яиц.	1	30.11.2024	31 406,00	3 140,60
10	Стол производственный СПЛ – 1500*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	15	30.11.2024	209 196,25	20 919,63
11	Стол производственный, борт, полка нерж. каркас - оц.сталь 1200*700*850 мм.	13	30.11.2024	151 961,33	15 196,13

12	Стол кондитерский с ящиками и тележкой для противней 1500*700*900 столешница-мебельный щит, каркас труба профильная тележка с универсальными направляющими для лотка, бака, противня, 3 ряда по 5 уровней, каркас – труба нерж. 25*25, колеса 100 мм.	1	30.11.2024	154 329,75	15 432,98
13	Стол овощной СО-С-2-1500.800-02 (СО-2/1500/800) 1500*800*870 мм, столешница – AISI304, каркас – оцинк. сталь, 2 отверстия диаметром 225 мм, 2 ванны 650*250*200 мм, углы столешницы заварены.	1	30.11.2024	44 339,33	4 433,93
14	Стол для сбора отходов СПНо 800*700*850, борт (вся нерж.).	1	30.11.2024	10 084,50	1 008,45
15	Шкаф из нерж.стали, распашные двери 600*600*1800мм, нерж.сталь, вент отверстия, 3 полки с перфорацией.	2	30.11.2024	93 362,00	9 336,20
16	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм, каркас оц. ст.	14	30.11.2024	262 417,17	26 241,72
17	Стеллаж СтПЛп для сушки посуды, 5 полок сплошные нерж. 0,8 мм, 2 полки д/тарелок, 2 полки д/стаканов, сушки хром, стойки уголок оцинк., 925*600*1800 мм.	8	30.11.2024	240 276,00	24 027,60
18	Стеллаж производственный СтПЛ 1000х600х1800мм; 4 полки из нерж.ст. 1 мм с перфорацией, каркас оц. ст.	3	30.11.2024	49 207,25	4 920,73
19	Тележка для гастроемкостей ТГ-1, 750*600*1050 мм, нерж.	4	30.11.2024	136 781,00	13 678,10
20	Тележка для пароконвектомата на 20 гастроемкостей GN 1/1; вся нерж. 470х690х1647,5мм.	2	30.11.2024	127 007,17	12 700,72
21	Тележка-шпилька для гастроемкостей нерж.ст. GN 1/1; на 16 гастроемкостей, 590х345х1800 мм.	2	30.11.2024	45 112,00	4 511,20
22	Тележка грузовая, грузоподъём-сть 300кг; вся нерж.ст 1000х600х980/1000 мм.	2	30.11.2024	49 535,67	4 953,57
23	Стол подъемный на колесах NOBLELIFT TFD 35, Максимальная высота подъема платформы – 1300 мм, размер платформы – 910*500 мм.	1	30.11.2024	65 165,50	6 516,55
24	Тележка-шпилька для подносов СШ-14/918, стойки из стали AISI 304, полки решетка из стали AISI 304, 9 уровней (для 18 подносов), 810х500х1500.	10	30.11.2024	509 083,33	50 908,33

25	Подставка под электрооборудование "ПЭО", столешница – нерж. сталь, каркас – оцинк, сталь, 500*500*500 выдвижная полка 400х450мм.	4	30.11.2024	44 024,00	4 402,40
26	Тележка для транспортировки тарелок (двухрядная) (ТТТ) 2-х рядная, 3-х ярусная , нерж., 1200х600х1500 мм.	4	30.11.2024	176 909,67	17 690,97
27	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160-ОМП со сливным краном, 160 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 044 383,33	104 438,33
28	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-250-ОМП со сливным краном, 250 л, электропривод, TFT-экран, USB-порт, пар. рубашка, миксер 0-120 об/мин (плавная регулировка, нижний привод, реверс), память на 50 программ (5 шагов), +3...+110°C, нагрев/охлаждение.	1	30.11.2024	1 176 409,50	117 640,95
29	Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2, (парогенератор, 20хGN-1/1, 120 установленных + память на 360 доп. программ приготовления, 20хGN-1/1, автоматическая мойка, вся нерж, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, ЖК экран, сенсорное управление, USB-порт) + Водумягчитель.	2	30.11.2024	2 132 907,17	213 290,72
30	Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01 (1475х895х860мм).	4	30.11.2024	737 300,00	73 730,00
31	Сковорода электрическая ЭСК-90-0, 47-70, (с цельнотянутой чашей) (площ-0,47 м2, 70 л, опрокид, 900 серия) 840х1045х940 мм).	2	30.11.2024	416 778,67	41 677,87
32	Машина кухонная универсальная УКМ-01. Включает насадки: мясорубка – 180 кг/час, овощерезка – 200 кг/час, протирка – 350 кг/час, перемешиватель – бак 25 л, кремозбивалка, подставка, 380 В, 1,1 /1,5 кВт, 137 кг.	2	30.11.2024	604 019,00	60 401,90
33	Мукопросеиватель вибрационный Каскад, объем бункера 40 л, 380 В, 0,18 кВт, нерж., 150 кг/час, 450*600*830 мм, диэлектрический коврик 500*500.	1	30.11.2024	65 631,00	6 563,10
34	Тестомес спиральный ASM48R 2S 380В, объем дежи 48л, съемная дежа, производительность 128 кг/час, 2 скорости, 380В; 1,5кВт.	1	30.11.2024	252 451,17	25 245,12

35	Конвекционная печь КЭП-10П 10 уровней, 400*600 мм, нерж. камера, нерж. корпус, электронная панель, пароувлажнение, регулировка влажности от 0 до 100%, реверс, память на 110 программ, до 4-х этапов впрограме, без противней (865x895x1150мм) + Водумягчитель.	3	30.11.2024	926 889,25	92 688,93
36	Шкаф расстроечный ШРТ-12 (6 уровней 600x800 / каждый уровень 2x600x400 мм / под конвекц.печи КЭП-6, КЭП- 10, камера-нерж. без противней) вся нерж., 840x730x980 мм; 220В; 1,6 кВт.	3	30.11.2024	325 860,75	32 586,08
37	SINMAG B.M.CORP. Хлебoreзка серии SM 302 (12 мм) Хлебoreзка серии SM, мод. SM 302 (12 мм), 720x472x720мм, 220В, 180Вт, 66.1кг, габариты в упаковке 770x680x780мм, масса в упаковке 89кг; Хлебoreзка предназначена для нарезания хлебобулочных изделий на ломти хлеба толщиной 12 мм.	1	30.11.2024	223 104,75	22 310,48
38	Овощерезка ROBOT COUPE CL50 с набор дисков ROBOT COUPE 1961 CL50/52/55/60/R502.	1	30.11.2024	352 128,58	35 212,86
39	Машина кухонная универсальная УКМ-11 (ОМ-300), овощерезка-протирка, настольное исполнение.	3	30.11.2024	475 693,00	47 569,30
40	Машина кухонная универсальная УКМ-03 фаршемешалка.	1	30.11.2024	133 232,17	13 323,22
41	Машина картофелеочистительная кухонная МКК-300-01 Cubitron-3М, подставка, мезгосборник, 300 кг/ч, 17 кг, обработка 2 мин, 0,75 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	125 444,08	12 544,41
42	Мясорубка электрическая промышленная МЭП-300, 300 кг/ч, полный унгер, 1,9 кВт, 400 В.	1	30.11.2024	121 786,92	12 178,69
43	Облучатель-рециркулятор Дезар 3.	1	30.11.2024	22 267,83	2 226,78
44	Стол предмоечный СПМП-7-4 (1300*700) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	80 727,42	8 072,74
45	Стол раздаточный СПМР-6-2 (700*600) для туннельных посудомоечных машин МПТ.	1	30.11.2024	29 136,92	2 913,69
46	Машина посудомоечная туннельная МПТ-2000 левая, теплообменник, сушка, 2000 тар/ч, 2 дозатора, насос мойки, 34,4 кВт, 400 В + Водумягчитель.	1	30.11.2024	837 561,92	83 756,19
47	Кассовая кабина КК-70КМ (1120 мм) универсальная кашир	1	30.11.2024	61 527,42	6 152,74

48	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ нейтральный стол (две полки, 1120 мм) кашир	1	30.11.2024	83 385,75	8 338,58
49	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01 (3 конфорки, одна полка, подсветка, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	101 671,43	10 167,14
50	Модуль нейтральный МН-70КМ нейтральный стол (630 мм) кашир	1	30.11.2024	38 523,83	3 852,38
51	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 паровой (две полки, подсветка, с гастроемкостями, 1500 мм) кашир	1	30.11.2024	174 865,50	17 486,55
52	Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ вся нерж. плоский стол (1500 мм) кашир	1	30.11.2024	273 195,25	27 319,53
53	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ (630 мм, стаканы) кашир	1	30.11.2024	44 131,00	4 413,10
54	Электрокипятильник КЭНД-100, нерж, прямоугольный, производительность 100 л/ч, вместимость бака 8,2 л, время нагрева воды до кипения –11мин, 380 В, 12 кВт, 485*382*800, подключение к канализации.	1	30.11.2024	64 883,33	6 488,33
55	Электрокипятильник КНЭ 150-01 нерж.	1	30.11.2024	35 223,83	3 522,38
56	Весы товарные напольные ПВм-3/150-О, нерж. 220 В, 0,01 кВт, электронные, платформенные до 150 кг, деление 50 мг, 716*456*840, 27 кг.	1	30.11.2024	30 241,67	3 024,17
57	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1400*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	1	30.11.2024	67 269,08	6 726,91
58	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-04 1600*2000*400 со светильниками, над сковородами над тепловым островом, нерж., фильтры, светильник L = 1200 мм, 2 штуки.	2	30.11.2024	138 866,67	13 886,67
59	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 1000*1200*500 над п/к, к/пнерж, фильтры.	5	30.11.2024	127 809,58	12 780,96
60	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1200*400, без фильтров, над мукопросеивателем.	1	30.11.2024	21 054,75	2 105,48
61	Зонт вытяжной пристенный ЗВН-03 1000*1000*400, нерж, фильтры, над посудомоечной машиной.	1	30.11.2024	20 571,42	2 057,14
62	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1700*700*500 нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	31 744,08	3 174,41
63	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1200*700*500, нерж, фильтры, над ваннами.	1	30.11.2024	24 556,00	2 455,60

64	Зонт островной приточно-вытяжной ЗПВН-03 1200*1200*400 со светильниками, без скосов, над котлами, нерж. фильтры, светильник L = 1200 мм.	2	30.11.2024	69 523,83	6 952,38
65	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-02 2000*1000*500, нерж. фильтры, над ваннами.	2	30.11.2024	76 004,83	7 600,48
66	Зонт вытяжной, пристенный, ЗВН-01 1250*700*500, нерж, фильтры, комплектов д/монтажа, над ваннами.	1	30.11.2024	25 421,42	2 542,14
67	Шкаф холодильный DM110Sd-S.	2	30.11.2024	271 773,83	27 177,38
68	Шкаф холодильный CM105-S.	3	30.11.2024	269 193,00	26 919,30
69	Шкаф холодильный CM110-S 0...+6°C, 1000 л, 1402*665*2028 мм, 220 В, 0,55 кВт.	4	30.11.2024	553 881,00	55 388,10
70	СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ NICOLD GN11/TN 1390x700x850мм, GN 11/TN стол охл. (-2+10), 2 двери, 1390x700x850мм.	1	30.11.2024	115 850,00	11 585,00
71	Ларь морозильный Gellar FG 700 E (-25 до -18 °C); V= 405л; крышка - глухая; 1630x630xх853мм; 0,197 кВт/ч, 220В, внешняя обшивка - сталь с полимерным покрытием, внутренняя – пищевой алюминий.	2	30.11.2024	142 485,67	14 248,57
72	Камера холодильная сборно-разборная 2,94 куб. м.	3	30.11.2024	318 375,00	31 837,50
73	Сплит система среднетемпературная SM109S.	3	30.11.2024	304 656,25	30 465,63
74	Холодильник бытовой V = 263 л; 1500x600x630 мм; 220 В; 0,15 кВт.	1	30.12.2025	28 969,17	2 896,92
75	Холодильная витрина Veneto VS-1,3 Cube (нерж.).	1	30.11.2024	259 564,30	25 956,43
76	Комплект обеденной мебели для буфета: стол обеденный круглый D-800 мм, h-1100 мм.	4	13.12.2024	136 666,67	13 666,67
77	Комплект мебели для буфета: 2 прилавка глухих h=850мм, прилавок откидной, длина 2550 мм, ЛДСП 16 мм, столешница-постформинг 28мм. Задняя линия -навесные полки и столешница с модулями для хранения товара, длина - 1000 мм. Цвет - по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	383 511,91	38 351,19

78	Комплект кухонной мебели: тумба кухонная с 2-х гнездовой мойкой 1200х600х850 (2шт); тумба кухонная 800х600х900 (2 шт.); тумба кухонная 1200х600х900 (2 шт.) стол обеденный 1200х600х750; столешницы – постформинг; шкаф подвесной 800х300х700; 600х300х700 (2 шт); ЛДСП, стул к обеденному столу (4шт). Цвет- по согласованию с заказчиком.	1	13.12.2024	355 714,28	35 571,43
79	Стол письменный ЛДСП 16 мм, 1390*600*744 мм; тумба подкатная 430*450*610мм.	1	13.12.2024	25 059,53	2 505,95
80	Шкаф для документов двери -ниша-двери, ЛДСП 16 мм; 700*388*1788 мм.	1	13.12.2024	26 785,72	2 678,57
81	Шкаф для одежды малый, ЛДСП 16 мм, цвет - Бук светлый; 700*366*1788 мм.	1	13.12.2024	24 563,09	2 456,31
82	Стул подъемно-поворотный, подлокотники - пластик, обивка - ткань черная серии В.	1	13.12.2024	21 309,53	2 130,95
83	Тележка уборочная BRABIX, 2 съемных ведра 25 л, механический отжим, металлический каркас, 601499, Система отжима для петельных тряпок и МОПов, 909х410х860 мм.	2	30.11.2024	30 759,50	3 075,95
84	Сушилка высокоскоростная для рук, сенсорная, цвет корпуса: белый; 303х247х661 мм; 220 В ; 1600 Вт.	1	30.11.2024	32 095,24	3 209,52
85	Куттер для измельчения, взбивания, смешивания продуктов Arach АСТ6.	1	30.11.2024	117 576,17	11 757,62
86	Автомат котлетный АК2М-40У.	1	30.11.2024	257 492,83	25 749,28
Итого:		240		19 016 652,15	1 901 665,22

Категория имущества: Иное движимое имущество					
п/п №	Наименование объекта	Ко л- во	Дата ввода в эксплуатац ию	Первонача льная стоимость, руб.	10% от балансовой стоимости, руб.
забаланс	Зеркало EVOFORM COMFORT BY 0932 100x60см.	4	30.11.2024	19 281,00	1 928,10
забаланс	Скамейка (банкетка) Б22 усиленная с сидением из полимерного проф 1500*400*440мм.	4	30.11.2024	19 509,67	1 950,97
забаланс	Рукомойник консольный, цельнотянутая емкость, нерж. ст., с локтевым смесителем, 400*400*300 мм.	13	30.11.2024	102 236,33	10 223,63
забаланс	Стол производственный СПЛ – 1200*700*850, борт столешница, борт, полка – нерж. сталь, каркас – оцинкованная сталь.	3	30.11.2024	26 307,25	2 630,73
забаланс	Колода разрубочная настольная (толстая деревянная поверхность) 400х400х100 мм.	1	30.12.2024	4 556,60	455,66
забаланс	Подтоварник 1160 х 600х300 мм; Столешница - нерж.ст.каркас - оцин.ст.	7	30.11.2024	47 975,08	4 797,51
забаланс	Гастроёмкость GN 1/1 Н=40, нержавеющая сталь.	25	30.11.2024	22 122,92	2 212,29
забаланс	Гастроёмкость GN 1/1 Н=65, нержавеющая сталь.	25	30.11.2024	22 122,92	2 212,29
забаланс	Гастроёмкость GN 1/1 Н=65, нержавеющая сталь перфорированная.	25	30.11.2024	22 122,92	2 212,29
забаланс	Тележка для транспортировки баков, каркас - проф. труба, металл с полимерно-порошковым покрытием, 500х525х980 мм.	3	30.11.2024	29 457,25	2 945,73
забаланс	Полка навесная открытая консольная; 1200*300*300; нерж.; исполнение: настенное.	9	30.11.2024	23 529,00	2 352,90
забаланс	Подставка под кипятыльник "ПЭК", столешница-нерж. 400*400*400.	2	30.11.2024	9 216,67	921,67
забаланс	Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF18T, 290*370*35 мм, 2 кВт, 220 В.	2	30.11.2024	9 590,50	959,05
забаланс	Стол-вставка, 400х850х860 мм, столешница, полка - нерж.ст.,карк.оц.сталь.	2	30.11.2024	19 083,33	1 908,33
забаланс	Противень 600х400х10 нерж. 0,8мм, сварной	36	30.12.2024	53 100,00	5 310,00
забаланс	Противень 600х400х10 нерж. 0,8мм, сварной	30	30.12.2024	44 250,00	4 425,00
забаланс	Овоскоп для проверки яиц, D 207х128 мм, 220В, 10 отверстий для яиц, 220 В; потребляемый ток 0,25А.	1	30.11.2024	2 584,50	258,45

забаланс	Направляющая линии "Аста" 630 мм в сборе (ЭМК70К-50-02СБ)	1	30.11.2024	5 281,00	528,10
забаланс	Настольный автономный электрокипятильник Hurakan HKN-HVN 10 330*310*420, 2 кВт, 220 В, 2,8 кг., с терморегулятором, емкость – 10 л, н/ст, заливной, 10 л/31 мин, закрытый тэн.	3	30.11.2024	25 125,00	2 512,50
забаланс	Весы настольные электронные до 10 кг, размеры платформы: 250х215 мм 0,012 кВт; 220 В.	5	30.12.2024	43 391,67	4 339,17
забаланс	Корзина для грязного белья.	2	30.11.2024	7 976,18	797,62
забаланс	Стул ИЗО, хромированная металлическая рама, толщина стенки 1,2 мм; обивка - ткань черная серии В.	3	13.12.2024	10 250,00	1 025,00
забаланс	Шкаф для уборочного инвентаря, металл, покраска, 400*500*1800 мм ШГС-1800/400/500.	2	30.11.2024	17 909,50	1 790,95
забаланс	ВИТ-1 - гигрометр психрометрический	2	30.12.2024	3 785,00	378,50
Итого:		210		590 764,29	59 076,43

Арендная плата за движимое имущество за 1 месяц составляет:

163 395,14

Налоговая ставка НДС 20%, руб.

32 679,03

Итого арендная плата в месяц с учетом НДС, руб.

196 074,16

Всего арендная плата за период, руб.

4 705 779,84

Арендодатель:
Директор МАОУ СОШ № 314
_____/Белова Е.Г./
МП

Арендатор:
Директор ООО «Азбука питания»
_____/Е.А. Широкова /
МП

**Договор № 314/2026-К
о возмещении стоимости коммунальных услуг**

г. Екатеринбург

«__» _____ 202_ г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314, именуемое в дальнейшем **Арендодатель**, в лице директора Беловой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания» (ООО «Азбука питания»)**, в лице директора Широкановой Елены Александровны, (далее – **Арендатор**) действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с пунктом 4.1. Договора аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Арендатор обязуется возместить Арендодателю стоимость холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, тепловой энергии, расходуемой на отопление, и электрической энергии, вывоз ТКО (далее - коммунальных услуг), потребленных им в период пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды в помещениях пищеблока общей площадью **616,00 кв. м** в здании по адресу:

г. Екатеринбург ул. Советская, стр. 60, целевое назначение которых: общественное питание (организация питания обучающихся)

1.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг производится Арендатором в течение периода пользования недвижимым и движимым имуществом, передаваемым по Договору аренды с «12» января 2026г. по «31» декабря 2027г.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Арендодатель обязуется:

2.1.1. Своевременно ставить в известность Арендатора о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ.

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25-го числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета на оплату услуг, акт на возмещение оплаты коммунальных услуг.

2.2. Арендатор обязуется:

2.2.1. Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего Договора возмещать стоимость коммунальных услуг, в течение 7 рабочих дней с момента выставления счета на оплату услуг.

2.2.2. Не позднее 5 рабочих дней с момента получения, подписать акт на возмещение оплаты коммунальных услуг и передать арендодателю, либо направить мотивированный отказ от подписания акта.

3. СТОИМОСТЬ КОММУНАЛЬНЫХ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1 Арендатор возмещает стоимость потребленных коммунальных услуг по тарифам, предъявляемым Арендодателю поставщиками коммунальных услуг, согласно предъявленных счетов.

3.2. Предварительный (примерный) расчет не является основанием для исчисления суммы возмещения стоимости коммунальных услуг.

3.3. Количество тепловой энергии, израсходованной Арендатором на отопление, определяется расчетным путем согласно площади арендуемых помещений.

3.4. Количество холодной и горячей воды, израсходованной Арендатором, определяется по фактическому потреблению согласно показаниям приборов учета, установленным в помещениях пищеблока.

- 3.5. Объем водоотведения рассчитывается исходя из потребленного объема горячей и холодной воды;
- 3.6. Количество потребленной электроэнергии определяется по фактическому потреблению согласно показаниям приборов учета, установленным в помещениях пищеблока.
- 3.7. В случае отсутствия приборов учета в помещении пищеблока, расчет производится исходя из мощности используемого оборудования.
- 3.8. Арендатор производит возмещение стоимости потребленных коммунальных услуг ежемесячно, в течение 7-ми банковских дней со дня получения счета от Арендодателя, путем перечисления денежных средств на лицевой счет Арендатора, открытый в Департаменте финансов Администрации города Екатеринбурга.
- 3.9. В случае нарушения пункта 3.8 настоящего Договора Арендатор выплачивает Арендодателю пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости коммунальных услуг за каждый день просрочки установленного платежного периода.
- 3.10. Нарушения сроков оплаты, установленных в настоящем Договоре более двух раз подряд или более чем на 30 календарных дней, является основанием для расторжения Договора аренды.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

- 4.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует на срок действия Договора аренды, а в части расчетов – до их полного исполнения.
- 4.2. В случае прекращения Договора на любых законных основаниях, включая истечение срока действия, не позднее пятнадцати дней составляется акт снятия показаний приборов учета на дату подписания акта приема-передачи в соответствии с Договором аренды.
- 4.3. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего Договора, должны разрешаться путем переговоров, с учетом норм действующего законодательства РФ.
- 4.4. Стороны обязуется в 10-дневный срок сообщать друг другу обо всех изменениях юридического адреса и банковских реквизитов.
- 4.5. Изменения и дополнения к настоящему Договору осуществляются на основании дополнительных соглашений сторон, совершенных в письменной форме, при условии, что они подписаны уполномоченными представителями и скреплены печатями сторон.
- 4.6. Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.
- Приложения:
1. Предварительный (примерный) расчет к настоящему договору;

5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Арендатор:

ООО «Азбука питания»
Место нахождения: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403
ИНН 6671048749
КПП 668501001
ОГРН 1169658081042
Расч. счет 40702810938030021542 в Филиале «Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»
Кор.счет 30101810100000000964
БИК 046577964
тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта AzPitan@yandex.ru

Директор

М.П. Е.А. Широкова

Арендодатель:

МАОУ СОШ N 314
л/с 69062000105
ИНН 6670527354
КПП 667001001
Банк ОКЦ № 1 УГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Свердловской области г Екатеринбург
БИК 016577551
р/с 03234643657010006200
к/с 40102810645370000054
ОКПО 77542987
ОГРН 1246600059870
Тел.: 298-03-14
soch314@eduekb.ru

Директор

М.П. Е.Г. Белова

Приложение № 1
к договору о возмещении стоимости
коммунальных услуг

Примерный расчет стоимости возмещения коммунальных расходов

Муниципальный заказчик	Примерный расчет стоимости возмещения коммунальных расходов, руб.
МАОУ СОШ № 314	2 576 094,03

Договор № 314/2026-Э
о возмещении стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации
имущества

г. Екатеринбург

«__» _____ 202__ г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 314, именуемое в дальнейшем Учреждение, в лице директора Беловой Елены Геннадьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Азбука питания» (ООО «Азбука питания»)**, в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующей на основании Устава с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Потребитель обязуется возместить Учреждению стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, производимая им при оказании услуг по организации питания детей МАОУ СОШ № 314 в помещениях пищеблока общей площадью **616,00** кв. м., в здании по адресу: Советская, стр. 60 (далее – Помещения).

1.2. В стоимость эксплуатационных расходов входит:

- Амортизационные отчисления на модернизацию кухонного оборудования (Приложение № 1).

1.3. Возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества производится Потребителем за весь период действия Договора аренды от ____ 202__ г. № 314/2026-А

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Учреждение обязуется:

2.1.1. Своевременно ставить в известность Потребителя о проведении профилактических, ремонтных, экстренных и неотложных работ.

2.1.2. Ежемесячно, не позднее 25 числа месяца, следующего за расчетным, выставлять счета Потребителю на оплату услуг.

2.2 Потребитель обязуется:

2.2.1 Своевременно и полностью, в соответствии с условиями настоящего Договора возмещать стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества.

3. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Потребитель возмещает стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества в части амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования в размере 2% от начальной стоимости оборудования, переданного в аренду в год (Приложение № 1).

3.2. Стоимость эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества, возмещаемых Потребителем по настоящему Договору, указывается в Расчете амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования (Приложение № 1), которое прилагается к настоящему Договору и является его неотъемлемой частью.

3.3. Потребитель производит возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Учреждения.

3.4. В случае нарушения сроков возмещения стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества Потребитель выплачивает Учреждению пени в размере 0,5 процента от неоплаченной суммы стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества за каждый день просрочки установленного срока оплаты. При прекращении договора пени подлежат начислению до момента исполнения обязанности Потребителя по оплате стоимости потребленных коммунальных услуг.

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

3.6. Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с 12 января 2026 года и действует по 31 декабря 2027 года, в части расчетов – до их полного исполнения.

4.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего Договора, должны разрешаться путем переговоров, с учетом норм действующего законодательства РФ.

5. БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Потребитель:

ООО «Азбука питания»

Место нахождения: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403

ИНН 6671048749

КПП 668501001

ОГРН 1169658081042

Расч. счет 40702810938030021542 в Филиале «Екатеринбургский» АО «Альфа-банк»

Кор.счет 30101810100000000964

БИК 046577964

тел. +7 (343) 380-00-19, электронная почта

AzPitan@yandex.ru

Учреждение: МАОУ СОШ N 314

л/с 69062000105

ИНН 6670527354

КПП 667001001

Банк ОКЦ № 1 УГУ

БАНКА РОССИИ//УФК по Свердловской области

г Екатеринбург

БИК 016577551

р/с 03234643657010006200

к/с 40102810645370000054

ОКПО 77542987

ОГРН 1246600059870

Тел.: 298-03-14

soch314@eduekb.ru

Директор

_____ Е.А. Широкова

М.П.

Директор

_____ Е.Г. Белова

М.П.

Приложение № 1
к Договору о возмещении стоимости эксплуатационных
расходов по содержанию и эксплуатации имущества

Расчет амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования

Потребитель:

Адрес арендуемого помещения: г. Екатеринбург, ул. Советская д. 60

Учреждение: МАОУ СОШ № 314

Первоначальная стоимость движимого имущества, передаваемого в аренду (Приложение № 1 к договору аренды), руб.	19 607 416,44
Размер амортизационных начислений, % (за 1 год =2%, за 2 года=4%)	4%
Сумма амортизационных отчислений на модернизацию кухонного оборудования, руб.	784 296,66
Арендуемый период (с 12.01.2026 по 31.12.2027г). мес.	24
Стоимость амортизационных отчислений за месяц, руб.	32 679,03

Учреждение:

Директор МАОУ СОШ № 314

Директор /Белова Е.Г.

Потребитель:

Директор ООО «Азбука питания»

Директор / Е.А. Широкова

ЛИСТ ПОДПИСАНИЯ

Сторона 1 (Заказчик): **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 314**

Сторона 2 (Поставщик): **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЗБУКА ПИТАНИЯ"**

От стороны 1 документ подписал:	От стороны 2 документ подписал:
ФИО Белова Елена Геннадьевна Организация МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 314 Должность Директор Дата и время подписания 09.01.2026 08:56:19 [GMT +3] Информация об электронной подписи Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Федеральное казначейство Серийный номер и дата выдачи сертификата: 1c0b2e3f9bd9e417ad3e25c1f0e18d92 от 03-02-2025 04:12:34 UTC, Сертификат действителен до: 29-04-2026 04:12:34 UTC	ФИО ШИРОКАНОВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА Организация ООО "АЗБУКА ПИТАНИЯ" Должность ДИРЕКТОР Дата и время подписания 25.12.2025 15:38:15 [GMT +3] Информация об электронной подписи Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Федеральная налоговая служба Серийный номер и дата выдачи сертификата: 02f966630009b34bb34de0f8132379a64d от 27-06-2025 05:51:55 UTC, Сертификат действителен до: 27-09-2026 06:01:55 UTC



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
В СИСТЕМЕ ЭТП АО «ТЭК-Торг»
<https://zakupki.tektorg.ru>

Закупка № 32515495251

Номер договора: 3П512703

Дата подписания: 09.01.2026 08:56:19 [GMT +3]

Дата формирования печатной формы (копии электронного документа): 09.01.2026

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 647030360437668574821219143876024766403350371002

Владелец Белова Елена Геннадьевна

Действителен с 19.01.2026 по 19.01.2027