**Договор № 3**
**на оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся**

г. Первоуральск «02» февраля 2026г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Каськовой Надежды Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Питание и сервис» (ООО «Питание и сервис»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Широкановой Елены Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые – «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, на основании п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Закон о контрактной системе), заключили настоящий Договор о нижеследующем:

## 1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение №1) оказать услуги по обеспечению питанием обучающихся (далее - услуги) согласно примерному меню, разработанным Исполнителем (Приложение № 3 к Договору), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить в соответствии с условиями настоящего Договора.

1.2. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2), спецификацией №1 (Приложение № 4 – за счет субсидии на выполнение государственного задания), Спецификацией № 2 (Приложение № 5 – за счет субсидии на иные цели в части организации бесплатного горячего питания)

1.3. Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

1.4. ИКЗ: _____

## 2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Цена **Договора** (далее - цена **Договора**) составляет **514 838** рублей 00 копеек (Пятьсот четырнадцать тысяч восемьсот тридцать восемь) рублей 00 копеек, в том числе:

- **436 749,40 (Четыреста тридцать шесть тысяч семьсот сорок девять) рублей 40 копеек** - за счет субсидии из областного бюджета на финансовое обеспечение выполнения государственного задания на оказание государственных услуг;

**- 78 088,60 (Семьдесят восемь тысяч восемьдесят восемь) рублей 60 копеек** - за счет субсидии на иные цели в части организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области.

Предоставляемое питание оплачивается из расчета среднедневной стоимости питания на одного учащегося в возрасте от 7 до 10 лет – 217 рублей, в возрасте от 11 до 18 лет – 249 рублей, в том числе торговая наценка, подтвержденная калькуляцией.

**Аванс не предусмотрен.**

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

Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена **Договора**

Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f

является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. **Договора.**

2.2. Источник финансирования: субсидия на выполнение Государственного задания, субсидия на иные цели.

2.3. Оплата по Договору осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Договоре, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании счета, счета-фактуры (при наличии).

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

2.5. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Договором объема услуг и иных условий исполнения Договора.

2.6. Цена Договора может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Договора осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора, исходя из цены единицы услуги.

2.7. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Договору, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

2.9. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонением от требований нормативно-правовых актов или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

2.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Заказчик оставляет за собой право производить оплату оказанных услуг за вычетом соответствующего размера неустойки, начисленной в соответствии с гражданским законодательством РФ.

## 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг: с «02» февраля 2026 года по «27» февраля 2026 года. Услуги оказываются в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения (кроме выходных, каникулярных, праздничных дней, а также в связи с карантином).

3.2. Место оказания услуг: 623104, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.

## 4. Права Сторон

**4.1. Заказчик по Договору вправе:**

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных условиями Договора, а также поименованных в Описании объекта закупки (приложение № 1).

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

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

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

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

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 2 из 39

медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

**4.2. Исполнитель по Договору вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

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

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

## 5. Обязанности Сторон

**5.1. Заказчик по Договору обязан:**

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

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

5.1.3. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.4. Принять оказанные услуги.

5.1.5. Произвести оплату на основании подписанного документа о приемке, а также представленных документов в соответствии с разделом 7 Договора.

5.1.6. Оказывать содействие Исполнителю в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обязательств, зависящих от заказчика.

5.1.7. Предоставить Исполнителю производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды (Приложение № 5).

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

5.1.9. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

**5.2. Исполнитель по Договору обязан:**

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

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

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

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

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



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 3 из 39

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

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

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

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

5.2.10.Организовать питание обучающихся согласно меню (приложение № 3), разработанному Исполнителем и согласованному с Заказчиком , которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

- организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

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

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

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

5.2.11.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

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

5.2.14. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.15. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.16. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ. Обеспечить персонал исполнителя - спецодеждой и обувью, а также средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски со сменными фильтрами), перчатками. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.17. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 4 из 39

заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.18. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации (в том числе, не имеющих ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования), обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

5.2.20. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Описания объекта закупки (приложение № 1).

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

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

5.2.23. Своими силами осуществлять сервировку столов.

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

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

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

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.26. Вести журналы согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании..

5.2.27. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.28. В соответствии с условиями Договора своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора . Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

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

5.2.30. Принять от  Заказчика производственные и складские помещения, в том числе помещение



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 5 из 39

пищеблока, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды (Приложения № 4).

5.2.31. Обеспечить использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуг по организации питания в соответствии с п. 1.1. Договора.

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

5.2.33. Производить складирование, вывоз и утилизацию отходов от своей деятельности, а также пищевых отходов, в соответствии с классом отходов, экологическим законодательством и за счет собственных средств, заключив отдельный договор с организацией, имеющей лицензию для данного вида деятельности.

5.2.34. Обеспечить содержание и использование предоставляемых производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарными, техническими и противопожарными правилами и требованиями; осуществлять подготовку пищеблоков к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания, в том числе к началу учебного года.

5.2.35. Обеспечить правильную эксплуатацию и обслуживание холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности.

5.2.36. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

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

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

5.2.39.Организовать проведение работ по техническому обслуживанию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору аренды.

5.2.40. Обеспечить замену системы водоочистных и фильтрующих элементов (картриджных фильтров механической очистки и тонкой очистки воды, лампы ультрафиолетового обеззараживания воды) в сроки установленные условиями эксплуатации.

5.2.41. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением (для организации питания детей), экономное потребление энергоресурсов. Принимать меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускать случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

5.2.42.Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-технического оборудования, размещенного в помещениях пищеблока (список оборудования прилагается к проекту Договора).

5.2.43.Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, являющегося собственностью Исполнителя, или переданного образовательным учреждением.

5.2.44. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с нормативными актами. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

## 6. Требования к безопасности оказываемых услуг.

6.1. Исполнитель обязан соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.

6.2. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

6.3. Исполнитель обязан обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, 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



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 6 из 39

сертификатах, датах изготовления продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

6.5. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

6.6. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

6.7. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.8. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.9. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

6.10. В процессе обработки продуктов и их приготовления Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

6.11. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

6.12. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6.13. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

6.14. Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-технических документами.

6.15. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

6.16. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

## 7. Качество используемых продуктов питания, документы

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

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

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

7.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее дня, следующего за днем подписания указанных результатов.

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

7.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 7 из 39

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

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

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

7.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3-х (трех) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8. Договора заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

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

В течение 3-х (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.11. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Договора с Исполнителем.

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

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

## 8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

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

8.2. В течение _3_(трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Договора, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Договоре и Задании Заказчика *(приложение № 1)*, и оформить ее результат в течение 3 (трех) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг *(результатов отдельного этапа)* исполнения Договора может создать приемочную комиссию, которая состоит из_5_человек.

8.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика *(приложение № 1)*.

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

- безвозмездного устранения недостатков в течение _3_(трех) дней;

- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

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



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 8 из 39

Договоров, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

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

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 Договора, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Договору, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6. Договора, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.8.1. - 8.5. Договора.

## 9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Договором, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063", в размере:

1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

9.3. 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).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, в том числе за нарушение обязательств, указанных в разделе 5 настоящего Договора, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042, в размере:



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 9 из 39

10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

Если закупка осуществляется у субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, то штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), в размере:

3 процента цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заключенным с победителем закупки, предложившим наиболее высокую цену за право заключения Договора, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном частью 3 настоящего пункта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) и устанавливается в виде фиксированной суммы, в размере:

10 процентов начальной (максимальной) цены Договора в случае, если начальная (максимальная) цена Договора не превышает 3 млн. рублей.

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

9.5. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения Договора, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

9.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пеней) из оплаты по Договору.

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

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

9.9. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, Заказчик вправе предъявлять фото- или видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

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

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

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

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

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

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

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

## 11. Порядок разрешения споров

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



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 10 из 39



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

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 14(четырнадцать) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 Договора, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

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

## 12. Условия и порядок расторжения Договора.

12.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

12.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

12.3. 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

12.4. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение: об одностороннем отказе от исполнения Договора , если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которые в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.

12.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, 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 Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

12.6. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

12.7. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

12.8. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

12.9. Расторжение Договора по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Договору невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Договора.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 11 из 39



12.10. В случае расторжения Договора по соглашению Сторон, Исполнитель не позднее 5 рабочих дней возвращает Заказчику денежные средства, в случае их перечисления Заказчиком для исполнения обязательств по настоящему Договору, а Заказчик в тот же срок оплачивает Исполнителю часть установленной цены Договора пропорционально оказанной услуге до момента расторжения Договора по соглашению Сторон.

12.11. Требование о расторжении Договора может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Договор либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Договора.

12.12. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке, требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуги или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

## 13. Срок действия Договора

13.1. Договор вступает в силу с момента заключения Договора и действует по «31» марта 2026г., а в части осуществления расчетов по Договору и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Договора, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

## 14. Антикоррупционная оговорка

14.1. 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.

14.2. 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 5 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 Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: Pitanie-i-servis@yandex.ru, официальный сайт _____нет_____ (при наличии).*

*Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: spec-school-prv@yandex.ru, официальный сайт http://пскош.рф (при наличии)*.

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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 12 из 39

## 15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

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

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

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

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

15.6. Изменения Договора по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Договору.

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

16.8. К Договору прилагаются:

Приложение № 1 «Описание объекта закупки»

Приложение № 2 «Расчет стоимости услуг»

Приложение № 3 форма «Примерное меню»

Приложение № 4 «Спецификация № 1»

Приложение № 5 « Спецификация № 2»

Приложение № 6 «Образец Договора аренды»

## 17. Адреса, банковские реквизиты Сторон

| Заказчик | Исполнитель |
|---|---|
| ГБОУ СО «Первоуральская школа»<br>ИНН 6625024912 / КПП 668401001<br>ОГРН 1036601472071<br>ОКТМО 65524000<br>ОКПО 55799869<br>БИК 046577001<br>БАНК ОКЦ № 1 УГУ Банка России //УФК по Свердловской области г. Екатеринбург<br>Единый казначейский счет<br>40102810645370000054<br>Казначейский счет 03224643650000006200<br>л/с 20012011270<br>л/с 21012011270<br>л/с 23012011270 | Общество с ограниченной ответственностью<br>«Питание и сервис»<br>Фактический/почтовый адрес: 620100, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Ткачей, стр. 25, помещ. 403<br>Телефон: 8 (343) 380-00-19<br>Адрес электронной почты: pitanie-i-servis@yandex.ru<br>ИНН: 6671382800<br>КПП:668501001<br>ОГРН:1116671018749<br>Платежные реквизиты получателя:<br>Р/с: 40702810916540000606<br>Банк: Уральский банк ПАО Сбербанк<br>Кор/с: 30101810500000000674<br>БИК: 046577674 |
| Директор<br><br>_____/Каськова Н.Н./ | Директор<br><br>_____/Широканова Е.А./ |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 13 из 39

Приложение № 1
к Договору от 02.02.2026г. №3

**Описание объекта закупки**
*Услуги по обеспечению питанием обучающихся*

**1. Место, срок и объем оказываемых услуг:**
1.1. Место оказания услуг: 623104, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.
1.1.1. Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, распложенные по адресу (ам): 623104, Свердловская область, город Первоуральск, улица Папанинцев, дом 8.
1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: **с «02» февраля 2026 года по «27» февраля 2026 года.**
Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения, (кроме выходных, каникулярных и праздничных дней).

1.3. Объем оказываемых услуг:

| № | Наименование услуги | Описание услуги | Наименование показателя | Количество |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Февраль 2026г** |
| **1** | Услуги столовых | Питание обучающихся 1 класс (завтрак, обед) | Количество обучающихся 1 класса, чел | 12 |
| | | | Количество учебных дней в периоде 1 класса | 14 |
| | | | **Условная единица *** | **168** *(12детей*14учебных дней= 168)* |
| 1 | Услуги столовых | Питание обучающихся 2-4 классы (завтрак, обед) | Количество обучающихся 2-4 класса, чел | 38 |
| | | | Количество учебных дней в периоде 1-4 класса | 19 |
| | | | **Условная единица *** | **722** *(38детей*19учебных дней= 722)* |
| 4 | Услуги столовых | Питание обучающихся 5-9 классы (завтрак, обед) | Количество обучающихся, чел | 68 |
| | | | Количество учебных дней в периоде | 19 |
| | | | **Условная единица *** | **1292** (*68детей*19учебных дней= 1020)* |

* Под «Условной единицей (усл .ед.)», понимается- «дето-день».

Количество питающихся в столовой (количество порций), зависит от фактического посещения обучающимися в образовательном учреждении, ежедневно уточняется.

Заказчик подает заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14.00 часов текущего дня.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 14 из 39

**2. Требования к организации питания обучающихся:**

2.1. Оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа») осуществляется непосредственно в производственных цехах пищеблока и обеденных залах, с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами силами Исполнителя.

Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.2. Исполнитель организует горячее питание в соответствии с меню, разработанным Исполнителем и утвержденным Заказчиком.

2.3. График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня обучающихся.

2.4. Исполнитель обязан предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

2.5. Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

2.6. Исполнитель обязан:

2.6.1. Организовать ежедневное, рациональное питание обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2001.

2.6.2. При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для ежедневного бракеража готовой пищи, а другая - для надлежащего ее хранения в течение 48 часов с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Бракераж готовой продукции проводит персонал Заказчика с привлечением представителей Исполнителя.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.

Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом Исполнителя в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое изделие и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре (4 ± 2)°С.

Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуется вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве суточных проб.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 15 из 39

Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.

При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.

Раздача готовой продукции и накрытие столов в обеденном зале осуществляется силами Исполнителя.

2.6.3. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным Исполнителем меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по запросу.

Наличие договоров с поставщиками продовольственных товаров и сырья, отвечающими требованиям СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", с указанием ассортимента закупаемых у них продовольственных товаров и сырья, графика завоза продовольственных товаров и сырья.

В случае отсутствия условий для изготовления полуфабрикатов в базовой столовой, на производстве Исполнителя участник закупки должен осуществлять закупку полуфабрикатов (например, мясо бескостное, рыбное филе, птица потрошеная) преимущественно у других поставщиков или производителей в соответствии с утвержденным цикличным меню и доставлять данную продукцию в столовые-доготовочные.

2.6.4. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг и поддерживает их в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

2.6.5. Обеспечить уборку помещений пищеблока, складских помещений, столов в обеденном зале силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. Используемые на объектах заказчика химические средства, предназначенные для уборки помещений, инвентаря, посуды должны иметь сертификаты соответствия и использоваться в соответствии с инструкциями о порядке применения и использования этих средств.

2.6.6. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания, о внедрении на предприятии Исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (с приложением результатов проверок Роспотребнадзора, сертификата соответствия - в случае проведения добровольной сертификации). Предоставлять беспрепятственный доступ Заказчику и уполномоченным государственным органам на пищеблок.

2.6.7. Организовывать и обеспечивать питьевой режим обучающихся в помещениях столовой ГБОУ СО «Первоуральская школа» в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Своевременно проводить обслуживание системы очистки воды в пищеблоке (замена фильтров, ламп, картриджей). Предоставлять Заказчику ежеквартально акты выполненных работ.

**3. Требования к качеству услуг:**

3.1. Качество услуг по обеспечению питанием обучающихся, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

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

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

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

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

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

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

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

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



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 16 из 39

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.
- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

3.2. На каждый день оказания услуг Исполнитель обязан размещать ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания следующую информацию:

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в меню (приложение № 1) и технологической карте;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, калорийность порции;



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 17 из 39

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

- цены блюд, рациона по приемам пищи (завтрака, обеда и пр.) и суточного рациона в целом.

Ежедневное меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано Заказчиком.

3.3. Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям и СанПиНами, действующим на момент предоставления услуг питания.

3.4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» иных нормативных и нормативно-технических документов.

3.5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 (Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию).

**4. Требования к транспортировке продуктов:**

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, использующиеся для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

**5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам, порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.**

Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для изготовления продукции, должны соответствовать требованиям стандартов, по которым они изготовлены, а также ТР ТС 021 и ТР ТС 022 представленные в Таблице 1.

Таблица 1.

Характеристики пищевой продукции

| N п/п | Наименование пищевой продукции | Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям) |
|---|---|---|
| 1. | апельсины свежие | ГОСТ 34307-2017 |
| 2. | бананы | ГОСТ Р 51603-2000 |
| 3. | батон | ГОСТ 27844-88 |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 18 из 39

| | | |
|---|---|---|
| 4. | виноград сушеный (изюм) | ГОСТ 6882-88 |
| 5. | вода | ГОСТ 32220-2013<br>ГОСТ Р 51074-2003 |
| 6. | горох шлифованный: целый или колотый | ГОСТ 28674-2019<br>ГОСТ 6201-2020 |
| 7. | дрожжи | ГОСТ 54845-2011 |
| 8. | зелень свежая (лук, укроп) | ГОСТ 34214-2017,<br>ГОСТ 32856-2014 |
| 9. | йогурт или биойогурт | ГОСТ 31981-2013 |
| 10. | какао-напиток | ГОСТ 108-2014 |
| 11. | капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | ГОСТ Р 51809-2001 |
| 12. | капуста морская | ТУ изготовителя |
| 13. | картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | ГОСТ 7176-2017 |
| 14. | кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 |
| 15. | крупа гречневая ядрица | ГОСТ 5550-2021 |
| 16. | крупа овсяная | ГОСТ 3034-2021 |
| 17. | крупа пшено шлифованное | ГОСТ 572-2016 |
| 18. | крупа рис шлифованный | ГОСТ 6292-93 |
| 19. | крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-2022 |
| 20. | крупа манная | ГОСТ 7022-2019 |
| 21. | крупа ячневая | ГОСТ 5784-60 |
| 22. | лимоны свежие | ГОСТ 34307-2017 |
| 23. | лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | ГОСТ 34306-2017 |
| 24. | макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные | ГОСТ 31743-2017 |
| 25. | масло подсолнечное | ГОСТ 1129-2013 |
| 26. | масло сладко-сливочное несоленое | ГОСТ 32261-2013 |
| 27. | молоко питьевое | ГОСТ 32252-2013<br>ГОСТ 31450-2013 |
| 28. | молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 |
| 29. | морковь столовая очищенный в вакуумной упаковке | ГОСТ 32284-2013 |
| 30. | мука пшеничная хлебопекарная | ГОСТ 26574-2017 |
| 31. | огурцы консервированные без добавления уксуса | ГОСТ 52477-2005<br>ГОСТ31713-2012 |
| 32. | огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 |
| 33. | печенье сахарное | ГОСТ 24901-2014 |
| 34. | плоды шиповника сушеные | ГОСТ 1994-93 |
| 35. | повидло | ГОСТ 32099-2013 |
| 36. | полуфабрикаты мясные и мясосодержащие охлажденные (говядина) | ГОСТ 32951-2014 |
| 37. | полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные | ГОСТ 31465-2012 |
| 38. | мясо сельскохозяйственной птицы охлажденное (тушка кур, цыплят бройлеров и их части) | ГОСТ 31962-2013 |
| 39. | рыба мороженая (минтай) | ГОСТ 32366-2013 |
| 40. | рыба мороженая ( горбуша) | ГОСТ 32366-2013 |
| 41. | сахар-песок или сахар белый кристаллический | ГОСТ 33222-2015 |
| 42. | свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | ГОСТ 32285-2013 |
| 43. | сметана | ГОСТ 31452-2012 |
| 44. | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 |
| 45. | сок | ГОСТ 32103-2013 |
| 46 | субпродукты – печень говяжья | ГОСТ 32244-2013 |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 19 из 39

| | | |
|---|---|---|
| 47. | сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 |
| 48. | смесь сушеных фруктов (сухой компот) | ГОСТ 32896-2014 |
| 49. | сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 |
| 50. | творог (не выше 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 |
| 51. | томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 |
| 52. | томаты свежие | ГОСТ 34298-2017 |
| 53. | тыква | ГОСТ 7975-2013 |
| 54. | фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-2020 |
| 55. | фарш куриный | ГОСТ 31490—2012 |
| 56. | фарш говяжий | ГОСТ 55365 -2012 |
| 57. | хлеб из пшеничной муки | ГОСТ 31805-2018 |
| 58. | хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной | ГОСТ 31752-2012,<br>ГОСТ 31807-2018,<br>ГОСТ 26983-2015 |
| 59. | хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами | ТУ изготовителя |
| 60. | хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.) | ГОСТ 21149-2022 |
| 61. | чай черный байховый в ассортименте | ГОСТ 32573-2013 |
| 62. | яблоки свежие | ГОСТ 34314-2017 |
| 63. | яйца куриные столовые | ГОСТ 31654-2012 |
| 64. | ягоды с/м | ГОСТ 33823-2016 |

Все поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности не менее 70% от установленного предприятием - изготовителем срока годности, для скоропортящихся продуктов – не менее 80%.

Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).

Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной в Федеральной государственной информационной системе.

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

– соответствовать требованиям нормативной и технической документации;

– сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);

– сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

– допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

– иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, или с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

– наименование пищевой продукции;

– состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;

– количество пищевой продукции;

– дату изготовления пищевой продукции;

– срок годности пищевой продукции;



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 20 из 39

– условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

– наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

– рекомендации и (или) ограничения по использованию;

– показатели пищевой ценности пищевой продукции;

–сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

– наименование пищевой продукции;

– количество пищевой продукции;

– дату изготовления пищевой продукции;

– срок годности пищевой продукции;

– условия хранения пищевой продукции;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

– наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания процесса приготовления продуктов.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

– соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;

– сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;

– провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));

– соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;

– соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;

– целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-технических документами.

Не допускается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО), консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов, запрещенных для детского питания.

| | |
|---|---|
| Заказчик<br>ГБОУ СО «Первоуральская школа» | Исполнитель<br>ООО « Питание и сервис» |
| _Директор__<br>(должность)<br>_____/Каськова Н.Н./<br>*(подпись)* (Ф.И.О.) | Директор__<br>(должность)<br>_____/Широканова Е.А./<br>*(подпись)* (Ф.И.О.) |
| *М.П. (при наличии)* | *М.П. (при наличии)* |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 21 из 39

Приложение № 2
к Договору от 02.02.2026г. №3

Стоимость услуг по обеспечению питанием обучающихся
*в ГБОУ СО «Первоуральская школа»*

| № п/п | Категория детей | Срок оказания услуг | Среднедневная стоимость питания в день на одного учащегося | Количество дето дней | Сумма, руб. |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Питание обучающихся 1-4 классы (завтрак, бед)- 50 чел. ( среднегодовой расчет) | Февраль 2026г. | 217,00 руб. | 890 | 193 130,00 |
| 2 | Питание обучающихся 5-9 классы (завтрак, бед)- 68 чел. ( среднегодовой расчет) | Февраль 2026г. | 249,00 руб. | 1292 | 321 708,00 |
| | ИТОГО: 118 чел. | | | | 514 838,00 |

Заказчик
ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_Директор__
(должность)
_____/Каськова Н.Н./
*(подпись)* (Ф.И.О.)

*М.П. (при наличии)*

Исполнитель
ООО « Питание и сервис»

Директор_
(должность)
_____/Широканова Е.А./
*(подпись)* (Ф.И.О.)

*М.П. (при наличии)*



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 22 из 39

Приложение № 3
к Договору от 02.02.2026г. №3

Форма примерного меню

| № | Наименование блюд | выход | химический состав | | | Эн.цен. | | | | | минеральные вещества | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Б | Ж | У | калл. | B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| | **Вид приема пищи** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | **Итого за конкретный прием пищи:** | | | | | | | | | | | | | |

Заказчик
ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_Директор__
(должность)
_____/Каськова Н.Н./
*(подпись)* (Ф.И.О.)

*М.П. (при наличии)*

Исполнитель
ООО « Питание и сервис»

Директор__
(должность)
_____/Широканова Е.А./
*(подпись)* (Ф.И.О.)

*М.П. (при наличии)*

Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f

*Приложение № 4 к Договору*
к Договору от 02.02.2026г. №3

**Спецификация на услуги по организации питания детей № 1**
**(за счет субсидии на выполнение государственного задания)**

| № п/п | Категория детей | Срок оказания услуг | Среднеднев-ная стоимость питания в день на одного учащегося | Количест-во человеко-дней | Продукты Рублей | Торговая наценка Рублей | Сумма итого Рублей |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Организация питания учащихся (1 класс) – **12**чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | 129,26 | 168 | 13 124,04 | 8 591,64 | 21 715,68 |
| 2 | Организация питания учащихся (с 2 по 4 класс) – **38** чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | 129,26 | 722 | 56 402,15 | 36 923,57 | 93 325,72 |
| 3 | Организация питания учащихся (с 5 по 9 класс) - **60** чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | 249 руб. | 1292 | 247 715,16 | 73 992,84 | 321 708,00 |
| | ИТОГО: 110 чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | | 2182 | 317 241,35 | 119 508,05 | 436 749,40 |

Стоимость услуг по организации питания детей (за счет субсидии из областного бюджета на финансовое обеспечение выполнения государственного задания на оказание государственных услуг) составляет **436 749,40 (Четыреста тридцать шесть тысяч семьсот сорок девять) рублей 40 копеек.**

**Подписи сторон:**

Заказчик

Директор _____/ Н.Н. Каськова /

/

М.П.

Исполнитель

Директор _____ / Е.А.Широканова

М.П.

Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f

*Приложение № 5 к Договору*
к Договору от 02.02.2026г. №3

**Спецификация на услуги по организации питания детей № 2**
**(за счет субсидии на иные цели в части организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование)**

| № п/п | Категория детей | Срок оказания услуг | Среднедневная стоимость питания в день на одного учащегося | Количество человеко-дней | Продукты Рублей | Торговая наценка Рублей | Сумма итого Рублей |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Организация питания учащихся (1 класс) – **12**чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | 87,74 | 168 | 14 740,32 | 0 | 14 740,32 |
| 2 | Организация питания учащихся (с 2 по 4 класс) – **38** чел. (среднегодовой расчет) | 02.02.2026г.-27.02.2026г. | 87,74 | 722 | 63 348,28 | 0 | 63 348,28 |
| | ИТОГО: 50 чел. | | | | 78 088,60 | 0 | 78 088,60 |

Стоимость услуг по организации питания детей (за счет субсидии на иные цели в части организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование) составляет **78 088,60 (Семьдесят восемь тысяч восемьдесят восемь) рублей 60 копеек.**

**Подписи сторон:**

Заказчик Исполнитель

Директор _____/ Н.Н. Каськова / Директор _____ / Е.А.Широканова /

М.П. М.П.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 25 из 39

Приложение № 6
к Договору _____

Образец договора аренды

**ДОГОВОР АРЕНДЫ № _____**

г. Первоуральск «___» _____ 20__г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», именуемое в дальнейшем **«Арендодатель»**, в лице директора Надежды Николаевны Каськовой, действующего на основании Устава, с одной стороны, **и_____ , именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице _____,** действующего на основании _____ с другой стороны, в соответствии с **приказом МИНИСТЕРСТВА ПО УПРАВЛЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННЫМ ИМУЩЕСТВОМ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ от _____ №_____ «О даче согласия государственному бюджетному общеобразовательному учреждению Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» на предоставление недвижимого имущества в аренду»,** заключили настоящий договор о нижеследующем:

## 1. Предмет Договора.

1.1. По настоящему договору Арендодатель обязуется предоставить Арендатору во временное владение и пользование имущество, указанное в пункте 1.2. настоящего договора, находящееся в государственной собственности Свердловской области, закрепленное на праве оперативного управления за Арендодателем (далее – Имущество), а Арендатор обязуется принять Имущество во временное владение и пользование, вносить арендную плату за пользование Имуществом, а также иные платежи, в соответствии с настоящим договором.

1.2. Имущество, передаваемое в аренду по настоящему договору:

1.2.1. В пользование передаются помещения, входящие в состав здания с кадастровым номером 66:58:0113011:457, расположенного по адресу: Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Папанинцев, 8: нежилые помещения (номер по плану) общей площадью 68,5 кв. метра, находящиеся на первом этаже, а именно: № 47 (склад) площадью 9,8 кв. метра, № 56 (кухня) площадью 34,1 кв. метра, № 57 (склад) площадью 4,9 кв. метра, № 58 (моечная) площадью 10,0 кв. метров, часть помещения № 59 (столовая) площадью 1 кв. метр, № 60 (моечная) площадью 8,7 кв. метра (приложение № 1.1 к настоящему договору);

1.2.2. движимое имущество, согласно приложению № 1.2 к настоящему договору;

1.2.3. техническое состояние Имущества указывается в акте приема-передачи Имущества (приложение № 2 к настоящему договору).

1.3. Имущество предоставляется Арендатору для оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся Арендодателя.

## 2. Передача Имущества Арендатору.

2.1. Арендодатель обязуется передать, а Арендатор обязуется принять Имущество по акту приема-передачи в течение 5 (пяти) дней с даты заключения настоящего договора, но не ранее внесения Арендатором обеспечительного арендного платежа, предусмотренного пунктом 5.2 настоящего договора.

2.2. Акт приема-передачи Имущества (приложение № 2 к настоящему договору) подписывается Арендодателем и Арендатором в пяти экземплярах и приобщается к каждому экземпляру настоящего договора, является неотъемлемой его частью. Один экземпляр



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 26 из 39

Арендодателю необходимо предоставлять в Министерство по управлению государственным имуществом Свердловской области, Министерство образования и молодежной политики Свердловской области, Управления федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области.

**3. Права и обязанности сторон.**

**3.1. Арендодатель вправе:**

3.1.1. производить осмотр Имущества на предмет соблюдения условий его эксплуатации и использования в соответствии с настоящим договором и законодательством Российской Федерации, законодательством Свердловской области;

3.1.2. устанавливать локальные правила использования Имущества, мест общего пользования и прилегающей территории (режим работы, порядок входа/выхода, въезда/выезда, погрузки/выгрузки, парковки, требования к обеспечению пожарной, технической безопасности, сдачи под/ снятия с сигнализации и т.д.);

3.1.3. требовать от Арендатора устранения нарушений условий настоящего договора, исполнения обязанностей, предусмотренных настоящим договором;

3.1.4. осуществлять иные права, предусмотренные настоящим договором, законодательством.

**3.2. Арендодатель обязан:**

3.2.1. направить один экземпляр актов приема-передачи Имущества, предусмотренных разделами 2, 7 настоящего договора, в: Министерство по управлению государственным имуществом Свердловской области, Министерство образования и молодежной политики Свердловской области, Управление федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области – в день подписания акта приема-передачи Имущества (приложения № 2 к настоящему договору);

3.2.2. в случае предаварийных ситуаций, аварий, грозящих порче, уничтожению, утрате Имущества произошедших не по вине Арендатора, оказывать Арендатору необходимое содействие в устранении предаварийных ситуаций, аварий, их последствий; устранять указанные ситуации и их последствия в случае бездействия Арендатора в их устранении независимо от того, по чьей вине произошли указанные ситуации;

3.2.3. контролировать выполнение Арендатором условий настоящего договора;

3.2.4. незамедлительно, в день, когда Арендодатель узнал или должен был узнать о нарушении Арендатором условий настоящего договора, уведомлять Министерство в письменном виде об указанных нарушениях;

3.2.5. уведомить Министерство о соглашении к договору, расторжении договора.

**3.3. Арендатор обязан:**

3.3.1. осуществить государственную регистрацию договора за счет средств арендатора.

3.3.2. вносить арендную плату и иные платежи в соответствии с условиями настоящего договора;

3.3.3. до возврата Имущества по акту приема-передачи обеспечивать надлежащую эксплуатацию Имущества, поддерживать Имущество в исправном состоянии, производить за свой счет текущий ремонт; согласовать с Арендодателем и при необходимости с соответствующими компетентными органами работы по текущему ремонту, передать Арендодателю документы по текущему ремонту, необходимые для дальнейшей эксплуатации Имущества, нести расходы на содержание Имущества и расходы, связанные с содержанием Имущества;

3.3.4. соблюдать технические, санитарные, противопожарные и иные требования, предъявляемые для использования Имущества, мест общего пользования, прилегающей территории в соответствии с установленными нормами и правилами эксплуатации, локальными правилами Арендодателя; установка Арендатором собственного энергопотребляющего оборудования допускается с согласия Арендодателя при наличии технической возможности; хранение в Имуществе легковоспламеняющихся, взрывчатых, пожароопасных, ядовитых веществ запрещается;

3.3.5. обеспечивать Арендодателю и/или Министерству по управлению государственным имуществом Свердловской области и иным уполномоченным лицам доступ к Имуществу, его осмотр, представление документации и т.п.;



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 27 из 39

3.3.6. обеспечивать беспрепятственный доступ работников специализированных эксплуатационных и ремонтных организаций, аварийно-технических служб для производства работ по предупреждению и ликвидации аварийных ситуаций и их последствий, а также оценочным организациям, к Имуществу, указанному в подпунктах 1.2.1 и 1.2.2 пункта 1.2 настоящего договора;

3.3.7. использовать Имущество исключительно в соответствии с условиями настоящего договора; запрещается установка рекламы, рекламных конструкций Арендатора в/на Имуществе, фасаде здания, на прилегающей территории;

3.3.8. не причинять вреда местам общего пользования, прилегающей территории;

3.3.9. обеспечивать сохранность Имущества; незамедлительно уведомлять Арендодателя о возникновении предаварийных ситуаций, аварий и их последствиях, грозящих порче, уничтожению, утрате Имущества, принимать меры к предотвращению и ликвидации таких ситуаций и их последствий независимо от вины, а при наличии вины Арендатора осуществлять указанные мероприятия за свой счет и возмещать Арендодателю нанесенный ущерб от порчи Имущества;

3.3.10. сообщать письменно Арендодателю о предстоящем освобождении Имущества, указанного в подпункте 1.2.1 пункта 1.2 настоящего договора, при досрочном расторжении настоящего договора за один месяц до расторжения договора;

3.3.11. обеспечить за свой счет арендуемое помещение постоянным снабжением в необходимом количестве электрической энергией;

3.3.12. обеспечить круглосуточной охраной производственные и складские помещения столовой (охранная организация согласовывается с Арендодателем);

3.3.13. выполнять требования к антитеррористической защищенности здания с кадастровым номером 66:58:0113011:457, расположенного по адресу: Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Папанинцев, 8, включающего в состав Имуществом, указанное в подпункте 1.2.1 пункта 1.2 настоящего договора.

**3.4. Арендатор вправе:**

3.4.1. осуществлять за свой счет ремонт Имущества, в том числе косметический ремонт Имущества, указанного в подпункте 1.2.1 пункта 1.2 настоящего договора, с письменного согласия Арендодателя.

## 4. Улучшения Имущества.

4.1. Произведенные Арендатором отделимые улучшения Имущества являются государственной собственностью Свердловской области.

4.2. Стоимость отделимых и (или) неотделимых улучшений Имущества, произведенных Арендатором, Арендатору не возмещается.

## 5. Арендная плата и иные платежи.

5.1. Ежемесячная арендная плата по настоящему договору составляет:

5.1.1. за пользование помещениями, указанными в подпункте 1.2.1 пункта 1.2 настоящего договора: _____ **рублей** в месяц.

Расчет арендной платы произведен на основании Отчета об оценке от _____ г. № _____, составленного _____.

5.1.2. за пользование движимым имуществом, указанным в подпункте 1.2.2 пункта 1.2 настоящего договора: _____

5.2. Арендная плата, указанная в подпунктах 5.1.1, 5.1.2 пункта 5.1 настоящего договора, вносится ежемесячно не позднее 10-го числа текущего месяца, по следующим реквизитам:
Получатель: Министерство финансов Свердловской области (ГБОУ СО «Первоуральская школа»)

ИНН 6625024912, КПП 668401001, лицевой счет № 23012011270, Единый казначейский счет 40102810645370000054, счет открытия 03224643650000006200, БИК 016577551 Уральское ГУ Банка России Г. Екатеринбург, КБК 00000000000000000120, ОКТМО 66524000 .

Назначение платежа: арендная плата по договору аренды № ___ от _____, за период с _____по_____.

5.3. В подтверждение внесения арендной платы, Арендатор предоставляет Арендодателю копии платежных поручений на перечисление ежемесячных арендных платежей не позднее даты



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 28 из 39

выставления счетов-фактур и актов выполненных работ за услуги по организации питания обучающихся.

5.4. Арендатор и Арендодатель оформляют акты сверки расчетов по арендной плате. Арендодатель направляет акт сверки Арендатору, а Арендатор обязан в срок не позднее десяти дней с даты получения акта сверки рассмотреть и направить Арендодателю подписанный акт либо мотивированный отказ с приложением подтверждающих документов.

5.6. Арендатор оплачивает электроэнергию по тарифам, утвержденным Региональной Энергетической Комиссией Свердловской области на текущий год, в сроки, установленные энергоснабжающей организацией по договору энергоснабжения на основании фактических показаний приборов учета потребления электроэнергии.

## 6. Срок действия договора. Прекращение и досрочное расторжение договора.

6.1. Срок аренды помещений и движимого имущества, указанные в подпунктах 1.2.1, 1.2.2 пункта 1.2 настоящего договора, устанавливается на срок: 3 (три) года с даты заключения настоящего договора.

6.2. Настоящий договор прекращает свое действие по истечении срока действия Государственного контракта, при этом обязательства по расчетам, возврату имущества, устранения нарушений, иные обязательства, связанные с прекращением договора, должны быть исполнены в любом случае на условиях настоящего договора.

Арендатор, надлежащим образом исполнявший свои обязанности, не имеет преимущественного права перед другими лицами на заключение договора аренды Имущества на новый срок.

Подписывая настоящий договор, Арендодатель возражает от возобновления настоящего договора на тех же условиях на неопределенный срок по части 2 статьи 621 Гражданского кодекса Российской Федерации, если Арендатор продолжает пользоваться Имуществом после истечения срока договора. Для прекращения действия настоящего договора по истечении срока его действия дополнительного уведомления от Арендодателя не требуется. Подписывая настоящий договор, Арендатор соглашается с указанным условием.

6.3. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно:

- по соглашению сторон;
- судом;
- во внесудебном порядке в соответствии с частью 3 статьи 450 Гражданского кодекса Российской Федерации в связи с односторонним отказом Арендодателя от исполнения настоящего договора в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Арендатором своих обязанностей, в том числе непринятия Арендатором Имущества в соответствии с пунктом 2.1. договора, однократного нарушения срока оплаты платежей,

настоящим договором, в том числе обеспечительного арендного платежа. Договор считается расторгнутым по истечении семи дней с даты направления письменного уведомления Арендатору об отказе Арендодателя от исполнения настоящего договора.

## 7. Порядок возврата Имущества.

При прекращении настоящего договора в связи с истечением срока его действия, а также при досрочном расторжении настоящего договора Арендатор обязан возвратить Имущество Арендодателю (либо Министерству о управлению государственным имуществом по Свердловской области в случае прекращения у Арендодателя права оперативного управления на Имущество) по акту приема-передачи, подписываемому Арендодателем и Арендатором, в течение пяти дней с даты прекращения или досрочного расторжения настоящего договора в состоянии, в котором Имущество находилось в момент заключения настоящего договора с учетом нормального износа, а также произведенными Арендатором улучшениями Имущества, освободив от собственного имущества Арендатора. Уклонение Арендатора от подписания акта рассматривается как отказ от исполнения обязанности по передаче Имущества. Арендодатель не отвечает за сохранность имущества Арендатора, оставленного им в возвращенном Имуществе.

## 8. Ответственность сторон.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 29 из 39

8.1. За нарушение срока внесения арендной платы Арендатор уплачивает Арендодателю неустойку в размере одной сто восьмидесятой действующей ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от просроченной суммы за каждый день просрочки.

8.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Арендатором других условий настоящего договора Арендатор уплачивает неустойку в размере пяти процентов от суммы арендной платы в месяц:

- единовременно за каждое нарушение и за каждое длящееся не более одного месяца нарушение;

- за каждый месяц длящегося более одного месяца нарушения. При этом неполный последний месяц длящегося нарушения принимается к расчету как полный;

8.3. Неустойка, подлежащая уплате Арендодателю, оплачивается по реквизитам, указанным для оплаты арендной платы.

8.4. Уплата неустойки не освобождает Арендатора от исполнения обязательства в натуре, устранения нарушений. Убытки взыскиваются сверх неустойки.

8.5. С требованием о взыскании задолженности по арендной плате, неустойки, неосновательного обогащения по настоящему договору вправе обращаться Арендодатель и/или Министерство по управлению государственным имуществом по Свердловской области в соответствии со статьей 430 Гражданского кодекса Российской Федерации, статьей 160.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

## 9. Заключительные положения.

9.1. Все споры, возникающие в связи с заключением, исполнением, изменением, расторжением настоящего договора подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Свердловской области.

9.2. Настоящий договор составлен в пяти экземплярах: один экземпляр Арендодателю, один экземпляр Арендатору, один экземпляр Министерству по управлению государственным имуществом Свердловской области, один экземпляр Министерству образования и молодежной политики Свердловской области, один экземпляр для регистрирующего органа – Управления федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области.

В случае, если настоящий договор подлежит государственной регистрации, договор составляется в пяти экземплярах.

9.3. При изменении наименования, адреса местонахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, реорганизации (ликвидации, банкротстве) одной из сторон, она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой стороне об изменениях.

9.4. Приложения к настоящему договору:

1) перечень помещений 1л. (приложение № 1.1 к настоящему договору);

2) перечень движимого имущества (оборудования, предоставляемого в пользование Арендатору по договору аренды) на 2 л. (приложение № 1.2 к настоящему договору);

3) акт приема-передачи на 1 л. (приложение № 2 к настоящему договору);

4) копия приказа Министерства по управлению государственным имуществом по Свердловской области от _____ № _____ (приложение № 3 к настоящему договору);

5) копия приказа Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от _____ № _____ (приложение № 4 к настоящему договору);

6) Перечень договоров, заключенных Школой с Поставщиками коммунальных услуг (приложение № 5 к настоящему договору);

7) Методика расчета стоимости возмещения коммунальных услуг (приложение № 6 к настоящему договору);

8) Акт возврата Имущества (приложение № 7 к настоящему договору).

## 10. Адреса и реквизиты сторон.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 30 из 39

| Арендодатель | Арендатор |
|---|---|
| ГБОУ СО «Первоуральская школа»<br>ИНН 6625024912<br>КПП 668401001<br>ОГРН 1036601472071<br>ОКТМО 65524000<br>ОКПО 55799869<br>БИК 046577001<br>БАНК ОКЦ № 1 УГУ Банка России //УФК по Свердловской области г. Екатеринбург<br>Единый казначейский счет<br>40102810645370000054<br>Казначейский счет 03224643650000006200<br>л/с 20012011270<br>л/с 21012011270<br>л/с 23012011270 | |

**Подписи Сторон**

| **Арендодатель** | **Арендатор** |
|---|---|
| Директор<br>ГБОУ СО «Первоуральская школа» | _____<br>_____<br>_____ |
| _____ Н.Н. Каськова | _____ / _____/ |
| М.П. | М.П. |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 31 из 39

Приложение № 1.1
к договору аренды
от «__» _____20__г. №_____

**Перечень помещений ГБОУ СО «Первоуральская школа», предоставляемого в пользование Арендатора по Договору аренды**

| п.п. | Номер по техническому паспорту БТИ | Наименование помещения | Площадь, м.кв. |
|---|---|---|---|
| 1 | № 47 | склад | 9,8 |
| 2 | № 56 | кухня | 34,1 |
| 3 | № 58 | моечная | 10,0 |
| 4 | № 57 | склад | 4,9 |
| 5 | № 60 | моечная | 8,7 |
| 6 | № 59 (часть помещения) | столовая | 1 |
| | | Итого | 68,5 |

**Подписи Сторон**

**Арендодатель**
Директор
ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_____ Н.Н. Каськова

**Арендатор**

_____ / _____/

Приложение № 1.2
к договору аренды
от «__» _____20__г. №_____

Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f

**Перечень движимого имущества**
**(оборудования, предоставляемого в пользование Арендатору по договору аренды)**

| № | Инвентарный номер | Наименование | Количество | Год постановки на учет | Первоначальная стоимость, тыс.руб за единицу |
|---|---|---|---|---|---|
| **Движимое имущество** | | | | | |
| 1 | 1101340010 | Шкаф пекарный ЩПЭН-3с пароувлажнителем | 1 | 11.2012 | 32 900,00 |
| 2 | 1101340011 | Пароконвектомат на 6 уровней ПКЭИ | 1 | 11.2012 | 106 203,00 |
| 3 | 1101340012 | Мармит2-х блюд с 6 гастроемкостью | 1 | 11.2012 | 34 720,00 |
| 4. | 1101340013 | Машина посудомоечная фронтальная «Котра» | 1 | 11.2012 | 55 300,00 |
| 5 | 1101340018 | Шкаф холодильный Cartoma RF700 «Плюс» | 1 | 11.2012 | 41 549,00 |
| 6 | 101040052 | Плита электрическая(4-х камфортая) | 1 | 09.2007г | 32 341,00 |
| 7 | 1101340015 | Мойка для замачивания и обработки посуды | 1 | 11.2012 | 6 720,00 |
| 8 | 1101340016 | Мойка для замачивания и обработки посуды | 1 | 11.2012 | 6 720,00 |
| 9 | 1101340017 | Мойка для замачивания и обработки посуды | 1 | 11.2012 | 6 720,00 |
| 10 | 1101360027 | Стол разделочный с бортом | 1 | 11.2012 | 5 844,00 |
| 11 | 1101360027.1 | Стол разделочный с бортом | 1 | 11.2012 | 5 844,00 |
| 12 | 1101060033 | Холодильник «Атлант» | 1 | 05.2005 | 19 753,03 |
| 13 | 01380049 | Универсальный привод М-3 | 1 | 09.1997 | 9 322,56 |
| 14 | 1101340025 | Протирочная машина УКМ 11-02 | 1 | 12.2012 | 41 000,00 |
| 15 | 1101360009 | Сушка для посуды | 4 | 02.2012 | 3 305,00 |
| 16 | 1101340005 | Мойка для полуфабрикатов | 1 | 02.2012 | 7 167,00 |
| 17 | 1101340006 | Мойка для полуфабрикатов | 1 | 02.2012 | 7 167,00 |
| 18 | 1101110104 | Стеллаж для кухни | 3 | 12.2000 | 62,71 |
| 19 | 1101110095 | Стол производственный | 3 | 12.2000 | 186,57 |
| 20 | 110134008 | Облучатель бактерицидный | 1 | 12.2012 | 7 750,00 |
| 21 | Без номера | Холодильник Саратов | 1 | 12.2000 | 144,65 |
| 22 | 110111107 | Подставка под оборудование | 6 | 12.2000 | 27,72 |



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 33 из 39

**Подписи Сторон**

**Арендодатель**
Директор
ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_____ Н.Н. Каськова

**Арендатор**

_____ / _____/

Приложение № 2
к договору аренды
от «__» _____ №_____

**АКТ**
**приема-передачи**

г. Первоуральск «___» _____ 20___ г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа , реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Надежды Николаевны Каськовой, действующего на основании Устава, с одной стороны, и_____ , именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице _____, действующего на основании _____ с другой стороны, далее именуемые «Стороны», заключили



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 34 из 39

настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором аренды от _____ № _____ (далее – Договор) Арендодатель передает, а Арендатор принимает объекты, указанное в подпунктах 1.2.1 и 1.2.2 пункта 1.2 Договора, а также перечисленное в приложениях № 1.1 и 1.2 к Договору (далее – Имущество), для исполнения обязательств по Государственному контракту № _____ от _____. Техническое состояние нежилого помещения и оборудования удовлетворительное и позволяет использовать их в целях, указанных в пункте 1.3 Договора.

2. Имущество передается в работоспособном техническом состоянии.

3. Системы (сети) инженерно-технического обеспечения, находятся в следующем состоянии:

3.1. Система отопления: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.2. Система водоснабжения: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.3. Система электроснабжения: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.4. Система канализации: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

4. Передаваемые помещения и движимое имущество (оборудование), системы инженерно-технического обеспечения Арендатором осмотрены и проверены.

6. Арендодателем передаются ключи от входных дверей в передаваемые помещения.

7. На момент передачи помещений и движимого имущества (оборудования) Стороны зафиксировали следующие показания приборов учета:

- счетчик электроэнергии (отопление): _____ Гкал;
- счетчик электроэнергии (электроснабжение): _____ кВт/ч;
- счетчик холодного водоснабжения: _____ куб. м.

8. Настоящий акт вступает в силу с даты его подписания и составлен в пяти экземплярах, по одному – Арендодателю, Арендатору, Министерству образования и молодежной политики Свердловской области, Министерству по управлению государственным имуществом по Свердловской области, для регистрирующего органа – Управления федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области.

**Арендодатель:**
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа»)

**Арендатор:**

**Подписи Сторон**

**Арендодатель**
Директор
ГБОУ СО «Первоуральская школа»

_____ Н.Н. Каськова

**Арендатор**

_____ / _____/

Приложение № 3

к договору аренды
№ ____ от _____



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 35 из 39

**Копия приказа Министерства по управлению государственным имуществом по Свердловской области**

Приложение № 4

к договору аренды
№ ____ от _____

**Копия приказа Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от _____ № _____**

Приложение № 5

к договору аренды
№ ___ от _____

Перечень договоров, заключенных Школой с Поставщиками коммунальных услуг

| № п/п | Наименование Поставщика коммунальных услуг | Предоставляемые услуги, согласно условиям договора | № договора | Дата договора | Период действия договора |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | АО «Энергосбыт Плюс» | поставка электроэнергии | | | 01.01.2026г.-31.12.2026г. |
| 2 | ПАО «Т Плюс» | Поставка теплоэнергоресурсов (тепловая энергия) | | | 01.01.2026г.-31.12.2026г. |
| 3 | ПАО «Т Плюс» | Поставка теплоэнергоресурсов (горячая вода) | | | 01.01.2026г.-31.12.2026г. |
| 4 | ППППУП «Водоканал» | Отпуск питьевой воды, сброс сточных вод | | | 01.01.2026г.-31.12.2026г. |

**Арендодатель:**
Директор _____ Н.Н. Каськова

м.п.

**Арендатор:**
Директор _____ / _____

м.п.



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 36 из 39

Приложение № 6

к договору аренды
№ ____ от _____

**Методика расчета стоимости возмещения коммунальных услуг**

Расчет возмещения затрат на электроэнергию, по тарифам, утвержденным Региональной Энергетической Комиссией Свердловской области на текущий год, в сроки, установленные энергоснабжающей организацией по договору энергоснабжения на основании фактических показаний приборов учета потребления электроэнергии (согласно п.5.6 Договора)

| Поставщик коммунальных услуг | Общая площадь здания, кв.м. | Площадь пищеблока, кв.м. | Доля пищеблока (исходя из общей площади здания), % |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| АО «Энергосбыт Плюс» | 2077,3 | 68,5 | 3,3 |

Расчет возмещения затрат на тепловую энергию, исходя из занимаемой площади, по фактически выставленным счетам.

| Поставщик коммунальных услуг | Общая площадь здания кв.м. | Площадь пищеблока кв.м. | Доля пищеблока (исходя из общей площади здания) |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПАО «Т Плюс» | 2077,3 | 68,5 | 3,3 |

Расчет возмещения затрат на ГВС компонент на тепловую энергию, исходя из занимаемой площади, по фактически выставленным счетам.

| Поставщик коммунальных услуг | Общая площадь здания кв.м. | Площадь пищеблока кв.м. | Доля пищеблока (исходя из общей площади здания) |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПАО «Т Плюс» | 2077,3 | 68,5 | 3,3 |

Расчет возмещения затрат на ГВС компонент на теплоноситель, 30% от фактически выставленных счетов ПАО «Т Плюс».

Расчет возмещения затрат на ХВС, 30% от фактически выставленных счетов ППППУП «Водоканал».

Расчет возмещения затрат на водоотведение (канализацию), 30% от фактически выставленных счетов ППППУП «Водоканал».



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 37 из 39

**Арендодатель:**
Директор _____ Н.Н. Каськова

м.п.

**Арендатор:**
Директор _____ / _____

м.п.

Приложение № 7

к договору аренды
№ ____ от _____

**АКТ ВОЗВРАТА**
**ИМУЩЕСТВА**

г. Первоуральск «_____»_____202___ г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская школа , реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Надежды Николаевны Каськовой, действующего на основании Устава, с одной стороны, и_____ , именуемый в дальнейшем «Арендатор», в лице _____, действующего на основании _____ с другой стороны, далее именуемые «Стороны», заключили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором аренды от _____ № _____ (далее – Договор) Арендатор передает, а Арендодатель принимает объекты, указанное в подпунктах 1.2.1 и 1.2.2 пункта 1.2 Договора, также перечисленное в приложениях № 1.1 и 1.2 к Договору (далее – Имущество). Техническое состояние нежилого помещения и оборудования удовлетворительное и позволяет использовать их в целях, указанных в пункте 1.3 Договора.

2. Имущество передается в работоспособном техническом состоянии.

3. Системы (сети) инженерно-технического обеспечения, находятся в следующем состоянии:

3.1. Система отопления: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.2. Система водоснабжения: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.3. Система электроснабжения: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

3.4. Система канализации: в исправном состоянии согласно требованиям технических нормативов.

4. Передаваемые помещения и движимое имущество (оборудование), системы инженерно-технического обеспечения Арендодателем осмотрены и проверены.

6. Арендатором передаются ключи от входных дверей в передаваемые помещения.

7. На момент передачи помещений и движимого имущества (оборудования) Стороны зафиксировали следующие показания приборов учета:

- счетчик электроэнергии (отопление): _____ Гкал;
- счетчик электроэнергии (электроснабжение): _____ кВт/ч;
- счетчик холодного водоснабжения: _____ куб. м.

8. Настоящий акт вступает в силу с даты его подписания и составлен в пяти экземплярах, по одному – Арендодателю, Арендатору, Министерству образования и молодежной политики Свердловской области, Министерству по управлению государственным имуществом по Свердловской области, для регистрирующего органа – Управления федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Свердловской области.

**Арендодатель:**
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Первоуральская

**Арендатор:**



Передан через Диадок 11.02.2026 09:11 GMT+03:00;
4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f
Страница 38 из 39

школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Первоуральская школа»)

**Подписи Сторон**

**Арендодатель:**
Директор _____ Н.Н. Каськова

м.п.

**Арендатор:**
Директор _____ / _____

м.п.

Идентификатор документа 4b33512c-b10c-4119-a0c4-ba14bb50484f

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

| | Организация, сотрудник | Доверенность: рег. номер, период действия и статус | Сертификат: серийный номер, период действия | Дата и время подписания |
|---|---|---|---|---|
| Подписи отправителя: | ООО "ПИТАНИЕ И СЕРВИС" ШИРОКАНОВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА ДИРЕКТОР | Не требуется для подписания | 0241CF640009B357BE4FFF08A905089FFC с 27.06.2025 08:57 по 27.09.2026 08:57 GMT+03:00 | 11.02.2026 09:11 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |
| Подписи получателя: | ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ПЕРВОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" Каськова Надежда Николаевна Директор | Не требуется для подписания | 2743D325570B9CAEA26DDA77AA20BE44 с 17.11.2025 11:56 по 10.02.2027 11:56 GMT+03:00 | 11.02.2026 11:10 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа |

Страница 39 из 39