

Организация	Информация о сертификате	Дата подписи
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35»	Асташова Аделя Нуриахметовна Сер.номер: 56348461ac5c66052c7248de141c63dbf2705247	26.08.2021 08:41:30 (MSK)
ДОГОВОР № 35ш/08 на оказание услуг по организации питания обучающихся		

г. Оренбург

« ____ » _____ 20 ____ г.

Муниципальное образовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МОАУ «СОШ № 35»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице И.о.директора Асташевой Адели Нуриахметовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (МОАУ «СОШ № 35»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, по результатам конкурса в электронной форме, протокол № 32110480183-03 от «09» августа 2021г., заключили настоящий договор (далее – Договор) о следующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется в установленный срок оказывать услуги по организации питания обучающихся Заказчика, а Заказчик обязуется принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги.

1.2. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью Договора (Приложение № 1).

1.3. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества обучающихся, указанных в Приложении №1.

1.4. Услуги по настоящему Договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

2. Цена Договора и условия оплаты

2.1. Цена договора составляет 4 175 540 (Четыре миллиона сто семьдесят пять тысяч пятьсот сорок) рублей 32 копейки). В соответствии с п. 5 ст.149 НК РФ налог на добавленную стоимость не предусмотрен.

2.2. Стоимость услуги, подлежащей выполнению, устанавливается на основании ценовой заявки Исполнителя, фиксируется в протоколе закупочной процедуры.

2.3. Цена договора включает в себя: закупку, доставку, разгрузку, хранение продуктов питания, приготовление блюд, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов, оплату арендной платы движимого и недвижимого имущества, возмещение потребленных коммунальных ресурсов и других обязательных платежей, связанные с исполнением настоящего Договора.

2.4. Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством РФ.

2.5. Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения договора.

2.6. Оплата товара производится на расчетный счет Исполнителя в течение 30 дней после фактического оказания услуги и подписания Сторонами акта об оказании услуг.

2.7. Платеж по договору производится в безналичной форме в денежной валюте РФ (рублях). Источники финансирования: бюджет Оренбургской области и бюджет города Оренбурга.

2.8. В случае, если Договор заключается с физическим лицом сумма, подлежащая уплате такому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.

2.9. Оплата оказанных услуг, не предусмотренных договором, не производится.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков;

3.1.2. требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств;

3.1.3. при обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения;

3.1.4. осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

3.1.5. привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги;

3.1.6. направлять продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания. В случае, если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение выше указанных мероприятий возлагаются на Исполнителя;

3.1.7. не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;

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

3.2. Обязанности Заказчика:

3.2.1. согласовывать примерное и ежедневное меню, разработанное и утвержденное Исполнителем;

3.2.2. осуществлять контроль за исполнением условий Договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Договора и приложениям к нему.

3.2.3. осуществлять контроль за заполнением Исполнителем документации: журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, гигиенического журнала (сотрудники), ведомости контроля за рационом питания, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость;

3.2.4. осуществлять контроль за отбором и хранением Исполнителем суточных проб произведенной пищевой продукции;

3.2.5. принимать оказанные услуги;

3.2.6. произвести оплату на основании представленных (подписанных) актов об оказании услуг в соответствии с разделом 2 настоящего Договора;

3.2.7. предоставить производственные помещения в том числе пищеблок, помещения для мытья посуды, складские помещения, холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование по договорам:

- аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга с возмещением Заказчику расходов за потребленные Исполнителем коммунальные ресурсы согласно приложения № 2 к настоящему договору;

- аренды движимого имущества, разработанными в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» согласно приложения № 3 к настоящему договору;

3.2.8. назначить приказом руководителя образовательной организации в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице (должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица) письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя.

3.2.9. утвердить приказом руководителя образовательной организации бракеражную комиссию;

3.2.10. установить график выдачи готовых блюд обучающимся и довести до сведения Исполнителя;

3.2.11. своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия;

3.2.12. направлять Исполнителю не позднее одного предыдущего дня предварительную заявку о количестве обучающихся, подлежащих обеспечению питанием;

3.2.13. вести учет количества обучающихся, получающих питание в организации Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся;

3.2.14. надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

3.3. Исполнитель имеет право:

3.3.1. запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения настоящего договора;

3.3.2. добровольно выплатить сумму штрафных санкций;

3.3.3. требовать от Заказчика полную и своевременную оплату за оказанные услуги в порядке, предусмотренном настоящим договором;

3.3.4. по согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.3.5. осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на буфетную продукцию не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. оказывать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Приложении № 1;

3.4.2. разрабатывать и согласовывать с Заказчиком меню на период не менее двух учебных недель для каждой возрастной группы обучающихся, соответствующее требованиям действующего законодательства, в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения (подписания) настоящего Договора;

3.4.3. до начала оказания услуг предоставить Заказчику разновозрастное примерное меню на период не менее двух учебных недель, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.4.4. питание обучающихся осуществлять посредством реализации разновозрастного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

3.4.5. примерное меню должно быть разработано на основе методических рекомендаций, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (далее - МР 2.4.0179-20), с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.4.6. рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

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

3.4.8. на основании утвержденного примерного меню составлять ежедневное меню для обучающихся разного возраста;

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

- 3.4.10. при заключении настоящего договора подписать договоры:
- аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга;
 - аренды движимого имущества, разработанными в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» по формам, указанными в приложениях № 2, 3 к настоящему договору;
- 3.4.11. организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций;
- 3.4.12. обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы;
- 3.4.13. использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца срока реализации продукта;
- 3.4.14. хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590–20;
- 3.4.15. осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее:
- 3.4.16. использовать для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в меню специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска;
- 3.4.17. использовать соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий в целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;
- 3.4.18. готовить витаминные напитки в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей;
- 3.4.19. витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского или иного ответственного лица;
- 3.4.20. не допускать подогрев витаминизированной пищи;
- 3.4.21. замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается;
- 3.4.22. не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
- 3.4.23. на каждое блюдо завести технологическую карту;
- 3.4.24. 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;
- 3.4.25. осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, в соответствии с МР 2.4.0179-20;
- 3.4.26. обеспечивать использование предоставленных Исполнителю в соответствии с пп.3.2.7. настоящего Договора помещений, оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования. Следить за экономным расходованием силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды, моющих и дезинфицирующих средств;
- 3.4.27. 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 технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов;
- 3.4.28. при установлении неисправности имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств;
- 3.4.29. обеспечивать сохранность имущества и бережное отношение к оборудованию

Заказчика. на весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.30. за свой счет устранять замечания контрольно-надзорных органов в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя;

3.4.31. допускать на объект Заказчика работников, имеющих справку об отсутствии судимости;

3.4.32. укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, работников пищеблока достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ;

3.4.33. своими силами осуществлять сервировку столов;

3.4.34. по требованию Заказчика организовать платное питание обучающихся и сотрудников Заказчика, не указанных в техническом задании (Приложение № 1), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Предельный размер наценки на покупные товары, надбавка на организованное платное питание обучающихся Заказчика не должны превышать значений, установленных постановлением Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования»;

3.4.35. на весь срок оказания услуг по настоящему Договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией; имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прививочные сертификаты, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

3.4.36. предоставить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок образовательной организации (далее – работники пищеблока Заказчика), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

3.4.37. представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания в образовательной организации;

3.4.38. отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей личной 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;

3.4.39. обеспечивать своевременное прохождение медицинских осмотров, бактериологических анализов, обследования на рото и норовирусные инфекции всему персоналу, непосредственно осуществляющему услуги, в установленном законодательством порядке. Предоставить Заказчику информацию о прохождении медицинских осмотров, бактериологических анализов персоналом непосредственно перед началом оказания услуг;

3.4.40. обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования, указанные в Приложении № 1;

3.4.41. 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;

3.4.42. 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;

3.4.43. на основании приказа Исполнителя создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должен быть включен: директор производства или заведующий производством, повар и представитель Заказчика;

3.4.44. производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

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

- нормы закладки и выхода готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.4.45. вести:

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

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;

- гигиенический журнал;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал проведения витаминизации;

- ведомость контроля за рационом питания;

3.4.46. отбирать суточную пробу от каждой приготовленной пищевой продукции;

3.4.47. отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие;

3.4.48. 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);

3.4.49. 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 1 (один) рабочий день с момента получения запроса Заказчика.

3.4.50. предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, 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 производственного контроля;

3.4.51. обеспечивать использование производственных помещений и иных помещений, указанных в пп. 3.2.7. настоящего Договора, только для предоставления услуги по организации питания по данному Договору;

3.4.52. устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг;

3.4.53. надлежащим образом исполнять иные принятые на себя обязательства по Договору;

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

3.5. Исполнителю запрещено:

3.5.1. готовить на технологическом оборудовании пищеблока Заказчика продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком меню;

3.5.2. при изготовлении продукции недопустимо использовать сырье, запрещенное для питания обучающихся.

4. Сроки и условия приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком один раз в месяц в течение 5 (пяти) дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг.

Исполнитель предоставляет Заказчику акт об оказании услуг в следующие сроки:

а) по организации питания обучающихся 1 - 4 классов:

- за период сентябрь-ноябрь 2021 года до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

- за декабрь 2021 года в срок до 20 декабря текущего года.

б) по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- за период сентябрь-декабрь 2021 года до 5 (пятого) числа месяца, следующего за отчетным;

4.2. При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик оповещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

5. Ответственность сторон и порядок разрешения споров

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае некачественного исполнения Исполнителем обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, заказчик вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Поставщиком. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

5.3. В случае нарушения Заказчиком обязательства или просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Поставщиком. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства по договору произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Согласно ч.3 ст. 401 ГК РФ стороны несут ответственность за ненадлежащее исполнение обязательств, если не докажут, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

6.2. Стороны не несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы, наступление, действие сил последствия действий, которых стороны не могли предусмотреть, предотвратить или преодолеть.

6.3. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения договорных обязательств откладывается на срок соразмерный сроку действия соответствующих обстоятельств. При невозможности исполнения обязательств на срок более 3-х месяцев, каждая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор.

6.4. Сторона вправе ссылаться на форс-мажорные обстоятельства, как препятствие к выполнению условий настоящего Договора только при наличии письменного уведомления, направленного другой стороне в течение 3 (трех) дней с момента их возникновения и при условии признания форс-мажорных обстоятельств таковыми Торгово-Промышленной палатой РФ или ее структурными подразделениями (выданной справкой).

7. Условия изменения и расторжения договора

7.1. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных документацией о закупке, законодательством РФ.

7.2. Заказчик вправе в одностороннем внесудебном порядке расторгнуть Договор с Исполнителем в случаях:

-систематического (более 3 раз) нарушения или невыполнения Исполнителем условий Договора;

-несоблюдения Исполнителем требований по качеству Услуг; выполнения Исполнителем услуг с отступлением от требований настоящего Договора, Технического задания.

-установления факта проведения процедуры ликвидации Исполнителя или проведения в отношении него процедуры банкротства;

-если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам и сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

-если во время исполнения Договора выяснится, что Исполнитель включен в реестр недобросовестных поставщиков;

Исполнитель обязан незамедлительно информировать Заказчика о наступлении случаев, предусмотренных настоящим пунктом.

7.3. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- в одностороннем внесудебном порядке по основаниям, предусмотренным п.п. 6.3,7.2 Договора, путем направления письменного уведомления о расторжении, при этом Договор будет считаться расторгнутым с даты, указанной в уведомлении;

-по соглашению Сторон путем подписания дополнительного соглашения к настоящему Договору,

-по решению суда в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом РФ.

7.4. При досрочном прекращении действия настоящего Договора Заказчик производит расчет с Исполнителем на основании фактически оказанных услуг Исполнителем, которые подтверждаются Актом об оказанных услугах.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Разногласия между Сторонами, вытекающие из условий настоящего договора, либо иные, не урегулированные настоящим договором отношения, разрешаются в установленном порядке путем переговоров между Сторонами. Срок ответа на претензию – 10 дней с момента ее получения.

8.2. Все споры, разногласия или требования, возникающие из настоящего договора или в связи с ним, в том числе касающиеся его заключения, исполнения, нарушения, прекращения или недействительности, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Оренбургской области.

9. Срок, периодичность поставки и срок действия настоящего договора

9.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2021г. по 31.12.2021г.

Периодичность оказания услуг: ежедневно в соответствии с Режимом питания детей, утвержденным Заказчиком, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней, а также иных

дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Место оказания услуг: (указать).

9.2. Договор вступает в силу и становится обязательным с момента заключения и действует до полного исполнения обязательств сторонами.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах и подписан обеими сторонами в соответствии с действующим законодательством.

10.2. Спецификации, акты, приложения к Договору являются его неотъемлемой частью.

10.3. Во всем, что не предусмотрено договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

10.4. В случае изменения у одной из Сторон адреса места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, такая Сторона обязана незамедлительно письменно известить об этом другую Сторону о вышеуказанных изменениях.

10.5. Внесение изменений и дополнений, не противоречащих законодательству Российской Федерации, в условия договора осуществляется путем заключения Сторонами в письменной форме дополнительных соглашений к договору, которые являются его неотъемлемой частью.

10.6. 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, присоединения.

10.7. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету договора, и ставших им известными в ходе исполнения договора.

10.8. Стороны признают юридическую силу за документами, подписываемыми аналогом собственноручной подписи посредством обмена настоящего Договора с адресов электронной почты Заказчика и Исполнителя, указанных в разделе 11 настоящего Договора.

10.9. Приложения № 1, 2, 3 являются неотъемлемой частью настоящего договора.

11. Адреса и банковские реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»
(ООО «КШП «Подросток»)
460051, г. Оренбург, проезд Газовиков, д. 14
kom_podrostok@mail.ru
ИНН: 5610123588
КПП: 561001001
Тел. бухгалтерии 32-90-58
Р/с 40702810321240001285
Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г.
Москве
БИК 044525411
К/с 30101810145250000411

Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»

_____ С.Б.Попцов

М.П.

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное образовательное автономное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа № 35» (МОАУ «СОШ № 35»), 460045, г.
Оренбург, ул. Беляевская, 57/1,
тел. 43-03-95, факс (3532) 43-03-25
35@orenschool.ru
Банковские реквизиты:
ИНН 5610064893
КПП 561001001
ОКАТО 53401364000
Получатель: финансовое управление
администрации г. Оренбурга
(МОАУ «СОШ № 35»)
Банк: Отделение Оренбург//УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 40102810545370000045

И.о.директора

_____ Асташева А.Н.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания обучающихся

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 N 83 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»
- Постановлением Администрации г.Оренбурга от 16.12.2014 г. № 3162-п (с изменениями на 09.06.2021г.) «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях г. Оренбурга за счет бюджетных ассигнований бюджета г.Оренбурга» (вместе с «Порядком обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях г. Оренбурга за счет бюджетных ассигнований бюджета г.Оренбурга»)
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Питание в образовательном учреждении (далее – УО) организуется путем доставки на пищеблок в специализированной таре (гастроёмкости) и реализации готовых горячих блюд, а также кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий., приготовления горячих напитков и отдельных блюд (отваривание яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов) на базе школьной столовой, раздачи готовых блюд, мытье посуды, уборки помещений с полным соблюдением обязанностей Договора каждой из сторон.

Исполнитель при оказании услуг осуществляет приготовление питания на базе пищеблоков Заказчика по адресам в соответствии с Таблицей № 1, оборудованными набором технологического и холодильного оборудования, имеющими производственные и складские помещения.

Таблица № 1

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Количество обучающихся, чел.
Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35»	г.Оренбург, ул. Беляевская, д.57/1	обучающиеся 1- 4 кл- 684 чел; обучающиеся с ОВЗ -100 чел.

При оказании услуги по организации Исполнитель:

- организует питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Исполнитель обеспечивает 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).

В случае возникновения разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству приготовленной для обучающихся готовой продукции, Исполнитель за свой счет проводит производственный контроль по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (калорийность, энергетическая ценность др.). Результаты лабораторных исследований Исполнитель предоставляет Заказчику.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией; прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому и согласованному Заказчиком меню.

Готовые блюда отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель осуществляет организацию питания путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать обучающихся к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

Отпуск питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- , в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте (обеденный зал) Заказчика, а также в месте, постоянно доступном для родителей (иных законных представителей) обучающихся меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дата, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- полная и достоверная информация по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;
- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;
- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);
- определяющие признаки качества – для ряда пищевых продуктов (например, жирность молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);
- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технология) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

Исполнитель обязан обеспечивать соответствие результатов оказания услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключаящие 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 продукции.

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.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Каждая партия, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки – в количестве не менее 100 г. и заказчиком не оплачивается

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Договор аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МОАУ СОШ № 35), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице И.о. директора Асташевой Адели Нуриахметовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. В соответствии с протоколом комиссии по оценке последствий принятия решения о предоставлении в аренду имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными организациями, образующими социальную инфраструктуру для детей от _____ № _____ Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает во временное пользование объект муниципального нежилого фонда, именуемый далее «объект»:

Адрес	Оренбургская обл., г. Оренбург, ул.Беляевская, д.57/1
Цель использования	оказание услуг по организации питания детей в МОАУ «СОШ № 35»
Характеристики объекта	Помещение пищеблока, расположенное на 1,2 этажах здания с кадастровым номером 56:44:0258008:185
	Общая площадь 152,7 кв. м

1.2. Срок аренды имущества устанавливается с 01.09.2021 г. по 31.12.2021 г.

1.3. Стороны устанавливают, что условия настоящего договора применяются к отношениям, возникшим с даты, указанной в [пункте 1.2](#) настоящего договора.

1.4. Договор составляется в 4-х экземплярах.

1.5. Затраты Арендатора на неотделимые улучшения, текущий ремонт объекта не подлежат возмещению ни в период действия договора, ни после его окончания.

1.6. Сдача объекта в аренду (в субаренду) не влечёт передачу права собственности на него.

1.7. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации.

1.8. Споры, возникающие между сторонами по вопросам исполнения настоящего договора, разрешаются соглашением сторон либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством.

2. Порядок передачи объекта

2.1. Передача в аренду объекта, указанного в [пункте 1.1](#) настоящего договора, производится по акту приёма-передачи (Приложение № 1), который подписывается Арендодателем и Арендатором, и является его неотъемлемой частью.

Объект считается переданным с момента подписания акта приема-передачи Сторонами.

В случае уклонения Арендатора от подписания акта приёма-передачи настоящий договор считается незаключенным.

2.2. При прекращении настоящего договора Арендатор передаёт объект, в том числе все произведённые неотделимые улучшения объекта без возмещения их стоимости, Арендодателю по

акту приёма-передачи в срок не позднее одного дня с момента окончания срока действия настоящего договора, указанного в пункте 1.2. настоящего договора.

2.3. При возврате объекта в состоянии худшем, чем он был передан Арендатору по акту приёма-передачи (с учетом нормального износа), в акте приёма-передачи отражаются ущерб, нанесённый объекту, сумма ущерба и сроки её уплаты.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Арендодатель имеет право:

3.1.1 входить в объект с целью осуществления контроля за состоянием арендуемого объекта и за выполнением Арендатором принятых по настоящему договору обязательств. Осмотр может производиться Арендодателем (его полномочными представителями) в согласованное с Арендатором время, при условии уведомления Арендатора не менее чем за один день до даты посещения, а в случае аварии - в любое время суток;

3.1.2 взимать пеню и неустойку с Арендатора, применять к нему штрафные санкции в случаях, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением им положений настоящего договора;

3.1.3 не заключать договор на новый срок действия или досрочно его расторгать в установленном законодательством Российской Федерации порядке в случае нарушения Арендатором положений настоящего договора.

3.2. Арендодатель обязуется:

3.2.1 предоставить Арендатору в аренду объект по акту приёма-передачи;

3.2.2 не совершать действий, препятствующих Арендатору пользоваться объектом в порядке, установленном настоящим договором;

3.2.3 доводить до сведения Арендатора в письменной форме об изменении своего наименования, юридического адреса, банковских реквизитов в течение пятнадцати дней со дня, когда такие изменения произошли;

3.2.4 в 10-дневный срок рассматривать обращения Арендатора по всем вопросам, касающимся настоящего договора;

3.2.5 не менее чем за 10 дней письменно предупреждать Арендатора о досрочном расторжении настоящего договора;

3.2.6 не менее чем за 10 дней письменно извещать Арендатора о проведении Арендодателем капитального ремонта, реконструкции здания, в котором расположен объект, или принятия решения о его сносе.

3.3. Арендатор имеет право:

3.3.1 сдавать объект в субаренду только с письменного согласия Арендодателя, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Оренбургского городского Совета;

3.3.2 при необходимости пользоваться общим имуществом здания (сооружения), предназначенным для обслуживания, в том числе арендуемого объекта.

3.4. Арендатор обязуется:

3.4.1 принять объект по акту приёма-передачи в соответствии с условиями настоящего договора;

3.4.2 использовать объект исключительно в целях, указанных в [пункте 1.1](#) настоящего договора, при этом не допускать фактического неиспользования объекта сроком более одного месяца (за исключением срока проведения капитального ремонта объекта или его реконструкции);

3.4.3 своевременно и в полном объёме в соответствии с [пунктом 4.1](#) настоящего договора уплачивать арендную плату за использование объекта, определённую настоящим договором;

3.4.4 рассмотреть проекты дополнительных соглашений к настоящему договору в связи с изменениями условий договора и осуществить их подписание или мотивированно отклонить в десятидневный срок со дня их получения;

3.4.5 соблюдать в арендуемом объекте требования надзорных и контролирующих органов, а также правил и норм, действующих в отношении видов деятельности Арендатора и арендуемого им объекта;

3.4.6 выполнять в установленный срок предписания Арендодателя, надзорных и контролирующих органов о принятии мер по ликвидации ситуаций, возникших в результате деятельности Арендатора и ставящих под угрозу сохранность объекта, экологическую и санитарную обстановку вне арендуемого объекта;

- 3.4.7 поддерживать объект в исправном состоянии, производить техническое обслуживание, текущий ремонт объекта и инженерных коммуникаций, находящихся в нем, за счёт собственных средств, без их дальнейшей компенсации в случае, если техническое обслуживание (ремонт) объекта и инженерных коммуникаций требуется по вине Арендатора;
- 3.4.8 не производить перепланировку, переоборудование и реконструкцию объекта без письменного согласования Арендодателя и разрешения уполномоченных органов;
- 3.4.9 немедленно извещать Арендодателя и соответствующие организации о повреждениях, авариях или иных событиях, нанесших (или грозящих нанести) объекту ущерб, и принимать все возможные меры по их предотвращению или устранению;
- 3.4.10 освободить объект в срок, предусмотренный п. 3.2.6, в связи с проведением Арендодателем работ по капитальному ремонту, устранению аварий или ликвидацией данного объекта;
- 3.4.11 сдавать объект в субаренду в строгом соответствии с **пунктом 3.3.1** настоящего договора только с письменного согласия Арендодателя. В случае проведения торгов на право заключения договора субаренды Арендатор обязан предоставить Арендодателю итоговый протокол торгов;
- 3.4.12 не обременять объект правами третьих лиц, в том числе по договору о совместной деятельности и любым другим договорам, и не совершать других сделок с данным объектом, не указанных в настоящем договоре, без письменного согласия Арендодателя;
- 3.4.13 не переуступать право требования, возникшее из настоящего договора, без предварительного письменного согласия Арендодателя;
- 3.4.14 доводить до сведения Арендодателя в письменной форме об изменении своего наименования, юридического адреса, банковских реквизитов и руководителя в течение пятнадцати дней со дня, когда такие изменения произошли;
- 3.4.15 уведомить, не менее чем за десять дней, в письменной форме Арендодателя о предстоящем освобождении нежилого объекта при его досрочном освобождении, и сдать объект Арендодателю по акту приёма-передачи в исправном состоянии, не позднее установленного Арендодателем срока;
- 3.4.16 выполнять требования, установленные **пунктом 1 статьи 47.3** Федерального закона от 25.06.2002 № 73-ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов Российской Федерации», до момента вручения ему охранного обязательства, предусмотренного **статьёй 47.6** настоящего Федерального закона.

4. Платежи и расчеты по договору

4.1. Арендная плата (Ап) за использование объекта, указанного в пункте 1.1 настоящего договора установлена на основании отчёта Частнопрактикующего оценщика Баева Николая Викторовича от 18.06.2021 г. № 112/21 в размере:

Ап в месяц = 15 000 рублей, 00 коп. (Пятнадцать тысяч рублей, 00 копеек),

Величина арендной платы без учёта НДС (Апл), составляет:

Апл в месяц = 12 000 рублей, 00 копеек (двенадцать тысяч рублей, 00 копеек),

Арендная плата с учетом НДС перечисляется ежемесячно до пятнадцатого числа текущего месяца по реквизитам, указанным в пункте 7.1 настоящего договора.

4.2. Увеличение суммы арендной платы производится Арендодателем не чаще, чем один раз в год, на уровень индекса потребительских цен.

4.3. Датой уплаты платежей по настоящему договору считается день поступления денежных средств на расчётный счет Арендодателя.

4.4. Поступающие по настоящему договору платежи при наличии долга по арендной плате и соответственно пени за предшествующие платёжные периоды, засчитываются в первую очередь в счёт погашения пени, а также штрафа, затем долга, начиная с первого месяца неуплаты, и далее уже текущих платежей (независимо оттого, что указано в платёжных документах).

4.5. Арендатор оплачивает предоставляемые ему коммунальные и иные услуги согласно расчету на возмещение коммунальных услуг пропорционально занимаемой площади в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения счета от Арендодателя. Порядок расчета на возмещение коммунальных услуг (приложение № 2 к настоящему договору) является

неотъемлемой частью настоящего договора. Расчет на возмещение коммунальных услуг производится после получения Арендодателем счетов, счетов-фактур от ресурсоснабжающих организаций, в следующем месяце за отчетным.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств и положений настоящего договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, за исключением форс-мажорных обстоятельств (стихийных бедствий, военных действий и других).

5.2. Ответственность Арендатора:

5.2.1. в случае неуплаты Арендатором платежей в сроки, установленные договором, с Арендатора взимается пеня в размере одной трёхсотой действующей на каждый день просрочки **ставки рефинансирования** Центрального банка Российской Федерации от суммы месячной арендной платы.

5.2.2. в случае нарушения Арендатором своих обязательств по следующим пунктам настоящего договора: **3.4.10, 3.4.12, 3.4.13, 3.4.14**, на него налагается штраф - трехкратный размер арендной платы в месяц, действующей на момент нарушения.

5.3. Решение о наложении штрафа принимается Арендодателем с предварительным письменным уведомлением Арендатора без согласования с ним.

Уплата штрафа производится Арендатором на основании соответствующего распоряжения Арендодателя в сроки, указанные в предварительном письме.

5.4. Уплата штрафа и пени не освобождает Арендатора от выполнения обязательств и условий настоящего договора.

5.5. В случае нарушения Арендатором сроков освобождения объекта в связи с окончанием или расторжением договора, предусмотренных настоящим договором, дополнительным соглашением либо претензией Арендатор уплачивает неустойку в размере 0,1% (ноль целых одной десятой процента) от месячной суммы арендной платы за каждый просроченный день, в соответствии с уведомлением.

6. Изменение, расторжение, прекращение и продление договора

6.1. Условия договора могут быть изменены или дополнены по соглашению сторон, за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором.

6.2. Договор подлежит расторжению в следующих случаях:

6.2.1 по соглашению сторон;

6.2.2 по решению суда;

6.2.3 по требованию Арендодателя в одностороннем порядке (**пункт 2 статьи 450.1** Гражданского кодекса Российской Федерации).

6.3. Условия, при наличии которых настоящий договор подлежит расторжению по требованию Арендодателя в одностороннем порядке:

6.3.1 в случае невнесения Арендатором более двух раз подряд по истечении установленного договором срока платежа арендной платы;

6.3.2 в случае неуплаты Арендатором штрафа, предусмотренного настоящим договором, в срок, указанный в предварительном уведомлении;

6.3.3 в случае невыполнения Арендатором своих обязательств по одному из следующих пунктов: **3.4.2, 3.4.5, 3.4.7, 3.4.8** настоящего договора.

6.4. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2021 г., а в части оплаты до полного исполнения сторонами своих обязательств.

6.5. По окончании срока действия договора, заключение его на новый срок производится в порядке, определенном настоящим договором, действующим законодательством Российской Федерации и правовыми актами Арендодателя.

6.6. Отсутствие уведомления в письменной форме Арендодателю о намерениях по заключению договора на новый срок со стороны Арендатора приравнивается к его отказу от преимущественного права на это.

7. Юридические адреса и реквизиты сторон

7.1. Арендодатель: Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №35» (МОАУ «СОШ № 35).

7.2. Арендатор: Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»).

Арендатор

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»
(ООО «КШП «Подросток»)

460051, г. Оренбург, проезд Газовиков, д. 14
kom_podrostok@mail.ru

ИНН: 5610123588

КПП: 561001001

Тел. бухгалтерии 32-90-58

Р/с 40702810321240001285

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г.

Москве

БИК 044525411

К/с 30101810145250000411

Генеральный директор

ООО «КШП «Подросток»

_____ С.Б.Попцов

М.П.

Арендодатель

Муниципальное образовательное автономное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа № 35» (МОАУ «СОШ № 35»), 460045, г.

Оренбург, ул. Беляевская, 57/1,
тел. 43-03-95, факс (3532) 43-03-25

35@orenschool.ru

Банковские реквизиты:

ИНН 5610064893

КПП 561001001

ОКАТО 53401364000

Получатель: финансовое управление
администрации г. Оренбурга
(МОАУ «СОШ № 35»

Банк: Отделение Оренбург//УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008

к/с 40102810545370000045

И.о.директора

_____ Асташева А.Н.

Акт приема-передачи
в аренду объекта муниципального нежилого фонда
города Оренбурга

г. Оренбург

«__» _____ 2021

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МОАУ «СОШ № 35»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице и.о. директора Асташевой Адели Нуриахметовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток», именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. В соответствии с условиями [договора](#) аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга № _____ от _____ Арендодатель передал, а Арендатор принял во временное пользование объект муниципального нежилого фонда, расположенный по адресу г.Оренбург, ул.Беляевская, д.57/1 на 1,2 этажах трех-этажного здания, имеющий общую площадь 5001,8 кв. м.
2. Арендатор подтверждает, что состояние помещения соответствует условиям вышеназванного [договора](#) и его назначению.

Претензий по передаваемому помещению у Арендатора не имеется.

3. Настоящий акт составлен в четырех экземплярах.

Арендодатель
МОАУ «СОШ № 35»
_____ А.Н. Асташева

М. П.

Арендатор
ООО «КШП «Подросток»
_____ С.Б. Попцов

М. П.

Приложение № 3
к договору на оказание услуг
по организации
питания обучающихся
от « ___ » № _____

ДОГОВОР аренды движимого имущества

г.Оренбург

« ___ » _____ г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МОАУ СОШ № 35), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице И.о. директора Асташевой Адели Нуриахметовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является предоставление Арендодателем Арендатору во временное пользование муниципального имущества, отнесенного в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами к движимому имуществу согласно перечню (Приложение 1). Передача Имущества Арендатору производится сторонами в установленном порядке на основании акта приема – передачи Имущества (Приложение 2). Приложение 1 и Приложение 2 к договору являются неотъемлемой частью договора.

1.2. Имущество предоставляется Арендатору с целью оказания услуг по организации питания обучающихся МОАУ «СОШ № 35».

1.3. Настоящий Договор заключен на срок с 01.09.2021 г. по 31.12.2021 г.

1.4. Арендатор возвращает Имущество Арендодателю по акту приема-передачи в течение одного дня с момента расторжения договора (окончания срока действия договора).

1.5. Передача Имущества в аренду не влечет передачу права собственности на него.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Арендодатель имеет право:

2.1.1 беспрепятственно осуществлять контроль за состоянием арендуемого Имущества и за выполнением Арендатором принятых по настоящему договору обязательств. Осмотр может производиться Арендодателем (его полномочными представителями) в любое время в течение установленного рабочего дня, а в случае аварии – в любое время суток;

2.1.2 взимать пеню и неустойку с Арендатора, применять к нему штрафные санкции в случаях, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением им положений настоящего договора;

2.1.3 не заключать договор на новый срок действия или досрочно его расторгать в установленном законодательством Российской Федерации порядке в случае нарушения Арендатором положений настоящего договора.

2.2. Арендодатель обязуется:

2.2.1 предоставить Арендатору в аренду Имущество по акту приёма-передачи;

2.2.2 не совершать действий, препятствующих Арендатору пользоваться Имуществом в порядке, установленном настоящим договором;

2.2.3 доводить до сведения Арендатора в письменной форме об изменении своего наименования, юридического адреса, банковских реквизитов в течение пятнадцати дней со дня, когда такие изменения произошли;

2.2.4 в месячный срок рассматривать обращения Арендатора по всем вопросам, касающимся настоящего договора;

2.2.5 не менее чем за один месяц письменно предупреждать Арендатора о досрочном расторжении настоящего договора;

2.2.6 не менее чем за один месяц письменно извещать Арендатора о проведении капитального ремонта, реконструкции здания, в котором расположен объект, или принятия решения о его сносе.

2.3. Арендатор имеет право:

2.3.1 сдавать Имущество в субаренду только с письменного согласия Арендодателя, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

2.3.2 пользоваться общим имуществом здания (сооружения), предназначенным для обслуживания, в том числе арендуемого Имущества.

2.4. Арендатор обязуется:

2.4.1 принять Имущество по акту приёма-передачи в соответствии с условиями настоящего договора;

2.4.2 использовать Имущество исключительно в целях, указанных в пункте 1.2 настоящего договора;

2.4.3 своевременно и в полном объёме в соответствии с пунктом 3.1 настоящего договора уплачивать арендную плату за использование Имущества, определённую настоящим договором с учётом всех последующих изменений и дополнений к нему, а также, являясь налоговым агентом, связанные с перечислением арендной платы налоги в соответствии с действующим налоговым законодательством;

2.4.4 рассмотреть проекты дополнительных соглашений к настоящему договору в связи с изменениями условий договора и осуществить их подписание в десятидневный срок со дня их получения;

2.4.5 поддерживать Имущество в исправном состоянии, производить техническое обслуживание, текущий ремонт Имущества за счёт собственных средств, без их дальнейшей компенсации;

2.4.6 производить за свой счёт текущий ремонт Имущества по письменному согласованию с Арендодателем;

2.4.7 немедленно извещать Арендодателя и соответствующие организации о повреждениях, авариях или иных событиях, нанесших (или грозящих нанести) Имуществу ущерб, и принимать все возможные меры по их предотвращению или устранению;

2.4.8 сдавать Имущество в субаренду только с письменного согласия Арендодателя.

2.4.9 не переуступать право требования, возникшее из настоящего договора без предварительного письменного согласия Арендодателя;

2.4.10 доводить до сведения Арендодателя в письменной форме об изменении своего наименования, юридического адреса, банковских реквизитов и руководителя в течение пятнадцати дней со дня, когда такие изменения произошли;

2.4.11 уведомить, не менее чем за две недели, в письменной форме Арендодателя о предстоящей передаче Имущества, как в связи с окончанием срока действия договора, так и при его досрочном окончании, и сдать Имущество Арендодателю по акту приёма-передачи в исправном состоянии, не позднее установленного Арендодателем срока;

2.4.12 возмещать Арендодателю невнесенную арендную плату, а также иные убытки в соответствии с действующим законодательством, если Имущество окажется непригодным для использования ранее полного амортизационного срока службы или если состояние возвращаемого по окончании договора Имущество ухудшилось по вине Арендатора.

3. АРЕНДНАЯ ПЛАТА

3.1. Арендная плата с учётом НДС (Ап) за использование Имущества, указанного в пункте 1.1 настоящего договора установлена на основании отчёта независимого оценщика в размере:

Ап в месяц = 9495 рублей, 00 копеек (Девять тысяч четыреста девяносто пять рублей, 00 копеек),

Величина арендной платы без учёта НДС (Апл), составляет:

Апл в месяц = 9495 рублей, 00 копеек (Девять тысяч четыреста девяносто пять рублей, 00 копеек),

- величина налога на добавленную стоимость (НДС) исчисленного из Ап составляет:

НДС в месяц = 1899 рублей, 00 копеек

Арендная плата с учетом НДС перечисляется ежемесячно до пятнадцатого числа месяца, следующего за расчетным, по реквизитам, указанным в пункте 7.1 настоящего договора.

3.2. Изменение суммы арендной платы производится Арендодателем в одностороннем порядке, с уведомлением Арендатора. Заключение дополнительного соглашения о внесении соответствующих изменений в договор не требуется.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств и положений настоящего договора стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, за исключением форс-мажорных обстоятельств (стихийных бедствий, военных действий и других).

4.2. Ответственность Арендатора:

4.2.1. в случае неуплаты Арендатором платежей в сроки, установленные договором, с Арендатора взимается пеня в размере одной трёхсотой действующей на каждый день просрочки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от суммы месячной арендной платы.

4.3. Решение о наложении штрафа принимается Арендодателем с предварительным письменным уведомлением Арендатора без согласования с ним.

Уплата штрафа производится Арендатором на основании соответствующего распоряжения Арендодателя в сроки, указанные в предварительном письме.

4.4. Уплата штрафа и пени не освобождает Арендатора от выполнения обязательств и условий настоящего договора.

4.5. В случае нарушения Арендатором сроков передачи И имущества в связи с окончанием или расторжением договора, предусмотренных настоящим договором, дополнительным соглашением либо претензией Арендатор уплачивает неустойку в размере 0,1% (ноль целых одной десятой процента) от годовой суммы арендной платы за каждый просроченный день, в соответствии с уведомлением.

5. РАСТОРЖЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОГОВОРА

5.1. Условия договора могут быть изменены или дополнены по соглашению сторон, за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором.

5.2. Договор подлежит расторжению в следующих случаях:

5.2.1 по соглашению сторон;

5.2.2 по решению Арбитражного суда;

5.2.3 по требованию Арендодателя в одностороннем порядке (пункт 2 статьи 450.1 Гражданского кодекса Российской Федерации).

5.3. Условия, при наличии которых настоящий договор подлежит расторжению по требованию Арендодателя в одностороннем порядке:

5.3.1 в случае однократного нарушения Арендатором установленного договором срока внесения арендной платы;

5.3.2 в случае неуплаты Арендатором штрафа, предусмотренного настоящим договором, в срок, указанный в предварительном уведомлении;

5.3.3 при наличии задолженности по налоговым платежам в бюджет города Оренбурга, срок неуплаты которых превышает шесть месяцев.

5.4. Настоящий договор прекращает свое действие по окончании указанного в нём срока.

5.5. По окончании срока действия договора, заключение его на новый срок производится в порядке, определенном настоящим договором, действующим законодательством Российской Федерации и правовыми актами Арендодателя.

5.6. Отсутствие уведомления в письменной форме Арендодателю о намерениях по заключению договора на новый срок со стороны Арендатора приравнивается к его отказу от преимущественного права на это.

6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Вопросы неурегулированные настоящим договором, регулируются действующим гражданским законодательством РФ.

6.2. Договор составлен в 4-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон, один для МКУ «Управление по ОФХДОУ» и один для управления образования администрации города Оренбурга.

6.3. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из Сторон она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой Стороне о данных изменениях, кроме случаев, когда изменение наименования и реорганизация происходят в соответствии с Федеральными законами Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации.

Неисполнение Стороной настоящего пункта лишает ее права ссылаться на то, что предусмотренные Договором уведомления или платежи не были произведены надлежащим образом. Признается официальным уведомлением публикация в местной печати соответствующего объявления.

6.4. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания и действует до 31.12.2021 г., а в части оплаты до полного исполнения сторонами своих обязательств. Условия настоящего договора применяются к правоотношениям, возникшим между сторонами настоящего договора с 01.09.2021 года.

7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Арендатор

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания «Подросток»
(ООО «КШП «Подросток»)
460051, г. Оренбург, проезд Газовиков, д. 14
kom_podrostok@mail.ru
ИНН: 5610123588
КПП: 561001001
Тел. бухгалтерии 32-90-58
Р/с 40702810321240001285
Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г.
Москве
БИК 044525411
К/с 30101810145250000411

Генеральный директор
ООО «КШП «Подросток»

_____ С.Б.Попцов

М.П.

Арендодатель

Муниципальное образовательное автономное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа № 35» (МОАУ «СОШ № 35»), 460045, г.
Оренбург, ул. Беляевская, 57/1,
тел. 43-03-95, факс (3532) 43-03-25
35@orenschool.ru
Банковские реквизиты:
ИНН 5610064893
КПП 561001001
ОКАТО 53401364000
Получатель: финансовое управление
администрации г. Оренбурга
(МОАУ «СОШ № 35»
Банк: Отделение Оренбург//УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 40102810545370000045

И.о.директора

_____ Асташева А.Н.

ПЕРЕЧЕНЬ ИМУЩЕСТВА

№	Наименование оборудования	Кол-во
1	Машина Посудомоечная SILANOS E1000	1
2	Холодильный шкаф ШХ-0,7 POLAIR	2
3	Лифт подъемный	1
4	Раесточный шкаф XL 195 для Elena-Rosse	1
5	Конвекц. печь ROSSELLA XF 195 Dynamic с увлажн. + Водоумягч. 2S	1
6	Мармит 2-хблюд 2 МЭВ-11/7Н Мастер	1
7	Мармит 2-хблюд 2 МЭВ-10/7Н ДАНА	1
8	Мастер Диспенсер - подогреватель для тарелок ДП 2	1
9	Стеллаж с сушкой СКС 8/4	1
10	Плита электрическая ПЭ-726 ШК	1
11	Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-10/7Н Дана	1
12	ДАНА Прилавок нейтральный 11Н-10/7Н	1
13	Стеллаж кухонный СК-15/5Н	2
14	Стол открытый СО - 10/7БН с полкой	3
15	Водонагреватель ЭВПЗ-15	1
16	Стеллаж кухонный СК-10/4Н	1
17	Ванна моечная ВВ2/453 - 10/6Н	1
18	Ванна моечная ВВ1 /553 - 6/7Н	1
19	Ванна моечная ВВ2/553 - 12/6БН	2
20	Ванна моечная ВВ 1/553 - 6/6Н	1
21	Стол производственный для чистой посуды СЧП-8/6Н	1
22	Стол производственный для грязной посуды СГЩ1-12/7.2 ДН	1
23	Полка с сушкой ПОС-12/4	3
24	Подставка ППК - 45/45/50Н	1
25	Стол открытый СО-12/6БН с полкой П1 -12/6Н	1
26	Вентиляционный зонтМВСЫ,0МСВ-01.	1
27	Тележка шпилька СА1455/FORCAR	4
28	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	11
29	Термоконтейнер АF7 GN1/1 63л.	14
30	Стол для сбора отходов СОС-6/6 Н	1
31	Тележка СА 1478 Forcar	2
32	Термоконтейнер для жидкостей QC синий	4
33	Стол открытый СО –8/7Н+2 шт.обвязка01 -8/7Н	2
	Итого	71

АКТ
приема-передачи движимого имущества

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МОАУ СОШ № 35), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице И.о. директора Асташевой Адели Нуриахметовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат школьного питания «Подросток» (ООО «КШП «Подросток»), именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице Генерального директора Попцова Сергея Борисовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что, на основании Договора аренды движимого имущества от «__» _____ г. "Арендодатель" передал, а "Арендатор" принял движимое имущество:

№	Наименование	Инв.номер	Год выпуска	Балансовая стоимость	Кол-во
1	Машина Посудомоечная SILANOS E1000	101060023617	05.06.2013	0,00	1
2	Холодильный шкаф ШХ-0,7 POLAIR	101060023465	02.10.2008	0,00	1
3	Холодильный шкаф ШХ-0,7 POLAIR	101060023469	02.10.2008	0,00	1
4	Лифт подъемный	101040000410	22.01.1973	0,00	1
5	Раосточный шкаф XL 195 для Elena-Rosse	101040005450	02.10.2008	0,00	1
6	Конвекц. печь ROSSELLA XF 195 Dynamic с увлажн. + Водоумягчитель 2S	101040005502	02.10.2008	0,00	1
7	Мармит 2-хблюд 2 МЭВ-11/7Н мастер	101040005521	02.10.2008	0,00	1
8	Мармит 2-хблюд МЭВ-10/7Н ДАНА	101040005522	02.10.2008	0,00	1
9	Мастер Диспенсер - подогреватель для тарелок ДП 2	101040005543	02.10.2008	0,00	1
10	Стеллаж с сушкой СКС 8/4	101060023408	08.06.2009	0,00	1
11	Плита электрическая ПЭ-726 ШК	101040005656	02.10.2008	0,00	1
12	Прилавок-витрина охлаждаемый ПВ-10/7Н Дана	101040005515	02.10.2008	0,00	1
13	ДАНА Прилавок нейтральный 11Н-10/7Н	101060008989	02.10.2008	0,00	1
14	Стеллаж кухонный	101060008724	02.10.2008	0,00	1

	СК-15/5Н				
15	Стеллаж кухонный СК-15/5Н	101060008754	02.10.2008	0,00	1
16	Стол открытый СО - 10/7БН с полкой	101060008737	02.10.2008	0,00	1
17	Стол открытый СО - 10/7БН с полкой	101060008738	02.10.2008	0,00	1
18	Стол открытый СО - 10/7БН с полкой	101060008739	02.10.2008	0,00	1
19	Водонагреватель ЭВПЗ-15	101060008751	02.10.2008	0,00	1
20	Стеллаж кухонный СК-10/4Н	101060008872	02.10.2008	0,00	1
21	Ванна моечная ВВ2/453 - 10/6Н	101060008798	02.10.2008	0,00	1
22	Ванна моечная ВВ1 /553 - 6/7Н	101060008811	02.10.2008	0,00	1
23	Ванна моечная ВВ2/553 - 12/6БН	101060008833	02.10.2008	0,00	1
24	Ванна моечная ВВ2/553 - 12/6БН	101060008835	02.10.2008	0,00	1
25	Ванна моечная ВВ 1/553 - 6/6Н	101060008875	02.10.2008	0,00	1
26	Стол производственный для чистой посуды СЧП-8/6Н	101060008878	02.10.2008	0,00	1
27	Стол производственный для грязной посуды СГПЛ-12/7.2 ДН	101060008886	02.10.2008	0,00	1
28	Полка с сушкой ПОС-12/4	101060008898	02.10.2008	0,00	1
29	Полка с сушкой ПОС-12/4	101060008899	02.10.2008	0,00	1
30	Полка с сушкой ПОС-12/4	101060008897	02.10.2008	0,00	1
31	Подставка ППК - 45/45/50Н	101060008903	02.10.2008	0,00	1
32	Стол открытый СО-12/6БН с полкой П1 -12/6Н	101060008907	02.10.2008	0,00	1
33	Вентиляционный зонт МВСЫ,0МСВ-01.	101060008942	02.10.2008	0,00	1
34	Тележка шпилька СА1455/FORCAR	101060009019	02.10.2008	0,00	1
35	Тележка шпилька СА1455/FORCAR	101060009020	02.10.2008	0,00	1
36	Тележка шпилька СА1455/FORCAR	101060009069	02.10.2008	0,00	1
37	Тележка шпилька СА1455/FORCAR	101060009070	02.10.2008	0,00	1
38	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009121	02.10.2008	0,00	1

39	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009123	02.10.2008	0,00	1
40	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009503	02.10.2008	0,00	1
41	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009504	02.10.2008	0,00	1
42	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009508	02.10.2008	0,00	1
43	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009509	02.10.2008	0,00	1
44	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009091	02.10.2008	0,00	1
45	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009108	02.10.2008	0,00	1
46	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009110	02.10.2008	0,00	1
47	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009114	02.10.2008	0,00	1
48	Тележка-шпилька ТШ2-1/12Н	101060009117	02.10.2008	0,00	1
49	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009100	02.10.2008	0,00	1
50	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009134	02.10.2008	0,00	1
51	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009142	02.10.2008	0,00	1
52	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009143	02.10.2008	0,00	1
53	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009147	02.10.2008	0,00	1
54	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009151	02.10.2008	0,00	1
55	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009182	02.10.2008	0,00	1
56	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009184	02.10.2008	0,00	1
57	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009227	02.10.2008	0,00	1
58	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009235	02.10.2008	0,00	1
59	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009236	02.10.2008	0,00	1
60	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009244	02.10.2008	0,00	1
61	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009247	02.10.2008	0,00	1
62	Термоконтейнер AF7 GN1/1 63л.	101060009306	02.10.2008	0,00	1
63	Стол для сбора отходов СОС-6/6 Н	101060023406	02.10.2008	0,00	1
64	Тележка СА 1478 Forcar	101060009173	02.10.2008	0,00	1
65	Тележка СА 1478 Forcar	101060009175	02.10.2008	0,00	1
66	Термоконтейнер	101060009450	02.10.2008	0,00	1

	для жидкостей QC синий				
67	Термоконтейнер для жидкостей QC синий	101060009451	02.10.2008	0,00	1
68	Термоконтейнер для жидкостей QC синий	101060009452	02.10.2008	0,00	1
69	Термоконтейнер для жидкостей QC синий	101060009454	02.10.2008	0,00	1
70	Стол открытый СО -8/7Н+2 шт.обвязка01 - 8/7Н	101060023456	02.10.2008	0,00	1
71	Стол открытый СО -8/7Н+2 шт.обвязка01 - 8/7Н	101060023457	02.10.2008	0,00	1

На момент передачи движимое имущество находится в удовлетворительном состоянии.

Арендатору это состояние известно и претензии с его стороны к Арендодателю в дальнейшем предъявляться не будут.

АРЕНДОДАТЕЛЬ:

АРЕНДАТОР:

_____ Асташева А.Н.

_____ Попцов С.Б.