

ДОГОВОР № **на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Оренбург

«___» _____ 2021 г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Соболевской Елены Петровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк» (АО «КШП «Огонёк»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Затонского Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, по результатам конкурса в электронной форме, протокол №2 подведения итогов процедуры №32110468238 от «02» августа 2021 года, 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 5 298 453,84 рублей (пять миллионов двести девяносто восемь тысяч четыреста пятьдесят три рубля 84 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 расходом 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

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

Приложение № 1

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк»
АО «КШП «Огонёк»

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32 В
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале
«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411

Генеральный директор
АО «КШП «Огонёк»

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87»
МОАУ «СОШ № 87»

г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург // УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор МОАУ «СОШ № 87»

Д.А. Затонский

Е.П. Соболевская

к договору на оказание услуг
по организации питания обучающихся
МОАУ «СОШ № 87»
от «__» _____ 2021 г. № _____

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»
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Питание в образовательном учреждении (далее - ОУ) организуется путем поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания, приготовления сырья на базе школьной столовой, раздача готовых блюд, мытье посуды, уборка 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 АВТНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87" (МОАУ «СОШ № 87»).	460060, Оренбургская область, город Оренбург, улица Карпова, дом 1/2	1-4 класс – 1044 обучающихся, в т.ч.: 1 смена (завтрак) – 717 обучающихся 2 смена (обед) – 327 обучающихся Обучающиеся с ОВЗ: 1-4 класс – 10 обучающихся, в т.ч.: 1 смена (завтрак) – 7 обучающихся 2 смена (обед) – 1 обучающийся 5-11 класс – 2 обучающихся, в т.ч.: 1 смена (завтрак) – 2 обучающихся

		ИТОГО: 1054 человек
--	--	----------------------------

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:

- 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, 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 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.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

АО «КШП «Огонёк»

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,

ул. Котова, дом 103

фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.

Полигонная, 32 В

тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:

mail@org.su, сайт: kshp-ogonek.ru

ИНН/КПП 5611077285/56110011001

ОКПО 03004211

р/с 4070228106181000202 в Филиале «Центральный»

Банка ВТБ ПАО г. Москва,

к/с 30101810145250000411

БИК 044525411

Генеральный директор

АО «КШП «Огонёк»

_____ Д.А. Затонский

ЗАКАЗЧИК

МОАУ «СОШ № 87»

г. Оренбург, ул. Карпова, ½

тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37

ИНН 5610229601 КПП 561001001

Финансовое управление администрации

г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с

039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)

р/с 03234643537010005300

Банк: Отделение Оренбург // УФК по

Оренбургской области, г. Оренбург

БИК 015354008

к/с 4010281045370000045

Директор МОАУ «СОШ № 87»

_____ Е.П. Соболевская

А К Т
ИСПРАВНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

Мы, нижеподписавшиеся МОАУ «СОШ № 87» в лице Е.П. Соболевской директора МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 87», действующей на основании Устава, именуемая в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны и генеральный директор АО «КШП «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Д.А. Затонского, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем именуемые Стороны, составили следующий акт предоставления технологического и холодильного оборудования для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи в следующем техническом состоянии:

№ п/п	Наименование оборудования	Марка /модель	Кол-во	Дата ввода в эксплуатацию	Инвентарный номер	Техническое состояние (рабочее/нерабочее)
1	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ-Э	1	10,2017		рабочее
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ-Э	1	10,2017		рабочее
3	Котлы пищеварочные электрические типа	КПЭМ-160/9Т	1	09,2017		рабочее
4	Котлы пищеварочные электрические типа	КПЭМ-160/9Т	1	09,2017		рабочее
5	Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,27-40 2902	1	09,2017		рабочее
6	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные	тип ПКА 20-1/1ПП2	1	08,2017		рабочее
7	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные	тип ПКА 20-1/1ПП2	1	08,2017		рабочее
8	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100-01 (нерж)		1	10,2017		рабочее
9	Подставка напольная ПК 200.01.00СБ под электрокипятильник		1	10,2017		рабочее
10	Шафы электропекарные	ЭШ-3К	1	08,2017		рабочее
11	Просеиватель муки вибрационный	«Каскад»	1	09,2017		рабочее
12	Спиральная месильная машина	SNX/CNX/LN X	1	01,2017		рабочее
13	Машины картофелеочиститель	МОК-300М	1	08,2017		рабочее

	ные периодического действия					
14	Машина кухонная универсальная	тип УKM.00.000 ПС УKM-01	1	04,2017		рабочее
15	Овощерезка CL	50/CL 50 Ultra	1	01,2017		рабочее
16	Овощерезка CL	50/CL 50 Ultra	1	01,2017		рабочее
17	Терка-мясорубка		1	01,2017		рабочее
18	Ванна моечная 625x625x860		11	01,2017		рабочее
19	Машина посудомоечная туннельная электрическая	МПТ-1700-01	1	01,2017		рабочее
20	Ванна моечная 525x525x860		5	01,2017		рабочее
21	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый		1			рабочее
22	Рыбочистка	УKM-09	1	01,2017		рабочее
23	Шкаф для одежды индивидуальный		12	01,2017		рабочее
24	Стол производственный 800x600x850		4	01,2017		рабочее
25	Стол производственный 1200x600x850		9	01,2017		рабочее
26	Стол для сбора отходов 1200x600x850		1	01,2017		рабочее
27	Кресло подъемно-поворотное		1			рабочее
28	Стол компьютерный угловой		1			рабочее
29	Подтоварник 1000x600x300		10			рабочее
30	Стеллаж СтПЛ 1400x600x1800		4			рабочее
31	Стол производственный 1500x600x850		9			рабочее
32	Стол производственный 600x600x850		2			рабочее
33	Стол производственный 1000x600x850		2			рабочее
34	Ванна 1-о секц. (котломойка) 800x800x500		4			рабочее
35	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
36	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
37	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
38	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
39	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее

40	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
41	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
42	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
43	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
44	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
45	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
46	Шкаф холодильный	СМ 105-S	1	10,2017		рабочее
47	Стеллаж СтПЛ 1200х300х1600		2			рабочее
48	Колода для разруб мяса d=600		1			рабочее
49	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1960х2200		1			рабочее
50	Машина холодильная сплит-система	SM218 S	1	10,2017		рабочее
51	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1660х2200		1			рабочее
52	Машина холодильная сплит-система	SM218 S	1	09,2017		рабочее
53	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1660х2200		1			рабочее
54	Машина холодильная сплит-система	SM218 S	1	09,2017		рабочее
55	Весы напольные неавтоматического действия	МП ВДА Ф-2 (50;400х500) «Гулливёр 06»	1	10,2017		рабочее
56	Стеллаж 1000х300х1740 с сушкой для тарелок		4			рабочее
57	Стеллаж кухонный 1800х500х1740		4			рабочее
58	Тележка-шпилька для гастроемкостей 643(365)х395х1519 14 уровней		2			рабочее
59	Рукомойник с локтевым смесителем 400х400х200		11			рабочее
60	Тележка грузовая 1000х600		1			рабочее
61	Стол-тумба для хлеба с дверцами купе 1200х600х850		1			рабочее
62	СлайсерMS250St 450х280х320		1	01,2017		рабочее
63	Хлебозрезка	«Янычар» (АХМ-300А)	1	10,2017		рабочее
64	Полка-шкаф (двери- купе)		1			рабочее
65	Подставка	ПМП-40	1	09,2017		рабочее

	межплиточная разборная					
66	Стол для посудомоечной машины 600x600x850		2			рабочее
67	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
68	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
69	Весы электронные	ED-H CAS	1	04,2017		рабочее
70	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
71	Весы электронные	ED-H CAS	1	03,2017		рабочее
72	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
73	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
74	Весы электронные	ED-H CAS	1	02,2017		рабочее
75	Шкаф для хранения уборочного инвентаря		3			рабочее
76	Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный	ПВВ(Н) 70М-С-НШ модели «Патша»	1	08,2017		рабочее
77	МАРМИТ для первых блюд	ПМЭС -70М	1			рабочее
78	МАРМИТ для вторых блюд	ЭМК-7М	1			рабочее
79	Прилавок для горячих напитков	ПГН 70 М модели «Патша»	1	10,2017		рабочее
80	Прилавок для столовых приборов	ПСПХ модели «Патша»	1	09,2017		рабочее
81	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1300+1200x1000x600 мм	МВО-2,5МС	1			рабочее
82	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1800x1000x600мм	МВО-1,8МС	1			рабочее
83	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1000x1000x600мм	МВО-1,0МС	3			рабочее
84	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1600x1200x600мм	МВО-1,6МС	1			рабочее
85	Зонт вытяжной 800x800x400		5			рабочее
86	Зонт вытяжной 1200x800x400		3			рабочее
87	Зонт вытяжной 1220x500x400		1			рабочее

88	Зонт вентиляционный 1200x500x400		2			рабочее
89	Водонагреватель электрический (100л)		9			рабочее
90	Водонагреватель электрический (50л)		1			рабочее
91	Тумба кухонная 800x600x900		1			рабочее
92	Профессиональные свч печи	AIRHOTWP- 900 900G	1	01,2017		рабочее
93	Умягчитель воды (2л)		2			рабочее
94	Стеллаж передвижной		1			рабочее
95	Гастроёмкость		40			рабочее
96	Поднос		70			рабочее
97	Ноутбук		1			рабочее
98	Принтер	Brother	1			рабочее
99	Гигрометр		1			рабочее
100	Огнетушитель		1			рабочее
101	Банкетки для сидения		3			рабочее
102	Стол компьютерный угловой		1			рабочее
103	Стол обеденный		1			рабочее
104	Тумба выкатная		2			рабочее
105	Стул полумягкий		2			рабочее
106	Шкаф ШО		1			рабочее
107	Зеркало квадратное		2			рабочее
108	Удлинитель		1			рабочее
109	Гардеробная секция		1			рабочее
110	Шкаф для инвентаря		3			рабочее
111	Контейнер для мусора с педалью (нерж) тип ведро для мусора 11 литров		1			рабочее

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по 1 (одному) для каждой из Сторон.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

АО «КШП «Огонёк»

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32 В
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале
«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411

Генеральный директор

_____ Д.А. Затонский

ЗАКАЗЧИК

МОАУ «СОШ № 87»

г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87»), л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург // УФК по
Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор

_____ Е.П. Соболевская

АКТ

возврата переданного имущества

г. Оренбург

«__» _____ 202__ г.

МОАУ «СОШ № 87» (сокращенное наименование), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Е.П. Соболевской, действующего на основании Устава, с одной стороны, и АО «КШП «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Д.А. Затонского, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий акт (далее - Акт) о нижеследующем:

1. В соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся МОАУ «СОШ № 87» от «__» _____ 20__ г. № ____ (далее - Договор) Исполнитель передал, а Заказчик принял движимое и недвижимое имущество согласно приложению № 3 к Договору. 2. Исполнитель возвращает имущество Заказчику в исправном состоянии с учетом нормального износа.
3. Недостатки имущества на момент его возврата (при наличии).
4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах - по одному для каждой из Сторон, и является неотъемлемой частью Договора.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

АО «КШП «Огонёк»
Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32 В
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале «Центральный»
Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411

Генеральный директор
Д.А. Затонский

ЗАКАЗЧИК

МОАУ «СОШ № 87»
г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург //
УФК по Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор
Е.П. Соболевская

Приложение № 2
к договору на оказание услуг
по организации
питания обучающихся
от «__» _____ 2021 № _____

Договор аренды объекта муниципального нежилого фонда города Оренбурга

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87» (МОАУ «СОШ № 87»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Соболевской Е.П., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице генерального директора Д.А. Затонского, 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 05.08.2021 г. № 87 Арендодатель предоставляет, а Арендатор принимает во временное пользование объект муниципального нежилого фонда, именуемый далее «объект»:

Адрес	Оренбургская обл., г. Оренбург, ул. Карпова, дом 1/2
Цель использования	оказание услуг по организации питания обучающихся МОАУ «СОШ № 87»»
Характеристики объекта	Помещение пищеблока, расположенное на 1 этаже здания с кадастровым номером 56:44:0202006:1492
	Общая площадь 317,8 кв. м

1.2. Срок аренды имущества устанавливается с 01.09.2021 по 31.12.2021.

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, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон, один для МКУ «Управление по ОФХДОУ» и один для управления образования администрации города Оренбурга.

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 согласием 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 независимого оценщика Савенкова Б.В. от 18.05.2021 г. № 1783С/21 в размере:

Ап в месяц = 30191,00 рублей (тридцать тысяч сто девяносто один рубль 00 копеек), с учётом НДС (итоговая рыночная стоимость права пользования на условиях аренды нежилым помещением)

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

Апл в месяц = 25 159.17 рублей (Двадцать пять тысяч сто пятьдесят девять рублей 17 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

(пятнадцать) 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: МОАУ «СОШ № 87»

7.2. Арендатор: АО «КШП «Огонёк»

Подписи сторон:

ИСПОЛНИТЕЛЬ

**Акционерное общество «Комбинат
школьного питания «Огонёк»
АО «КШП «Огонёк»**

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32 В
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале
«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411

Генеральный директор
АО «КШП «Огонёк»

_____ Д.А. Затонский

ЗАКАЗЧИК

**Муниципальное общеобразовательное автономное
учреждение «Средняя общеобразовательная школа
№ 87»**

МОАУ «СОШ № 87»

г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург // УФК по Оренбургской обл.
Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор МОАУ «СОШ № 87»

_____ Е.П. Соболевская

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

г. Оренбург

«___» _____ 2021

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87» (МОАУ «СОШ № 87»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Е.П. Соболевской, действующего на основании Устава, с одной стороны, и АО «КШП «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице генерального директора Д.А. Затонского, 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. Карпова, дом ½, на 1 (первом) этаже 4-х-этажного здания, имеющий общую площадь **317,8** 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 № 87»
г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург //
УФК по Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор

_____ Е.П. Соболевская

Арендатор:

АО «КШП «Огонёк»
Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32 В
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале
«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411
Генеральный директор

_____ Д.А. Затонский

Порядок расчета на возмещение коммунальных услуг в месяц

$$X_{1,2,3,4} = Y_{1,2,3,4} / S_{\text{учреждения}} \times S_{\text{пищеблока}}$$

Расчет электроэнергии:

$$X_1 = Y_1 / S_{\text{учреждения}} \times S_{\text{пищеблока}}, \text{ где}$$

X_1 – сумма к возмещению в месяц, руб.

Y_1 – сумма потребленной электроэнергии учреждением в месяц, руб.

$S_{\text{учреждения}}$ - общая площадь здания

$S_{\text{пищеблока}}$ – площадь пищеблока.

Расчет теплоснабжения:

$$X_2 = Y_2 / S_{\text{учреждения}} \times S_{\text{пищеблока}}, \text{ где}$$

X_2 – сумма к возмещению в месяц, руб.

Y_2 – сумма потребленной учреждением тепловой энергии в месяц, руб.

$S_{\text{учреждения}}$ - общая площадь здания

$S_{\text{пищеблока}}$ – площадь пищеблока.

Расчет водоснабжения и водоотведения:

$$X_3 = Y_3 / S_{\text{учреждения}} \times S_{\text{пищеблока}}, \text{ где}$$

X_3 – сумма к возмещению в месяц, руб.

Y_3 – сумма потребленной учреждением холодной воды и водоотведения в месяц, руб.

$S_{\text{учреждения}}$ - общая площадь здания

$S_{\text{пищеблока}}$ – площадь пищеблока.

***Расчет горячей воды:**

$$X_4 = Y_4 / S_{\text{учреждения}} \times S_{\text{пищеблока}}, \text{ где}$$

X_4 – сумма к возмещению в месяц, руб.

Y_4 – сумма потребленной учреждением горячей воды в месяц, руб.

$S_{\text{учреждения}}$ - общая площадь здания

$S_{\text{пищеблока}}$ – площадь пищеблока.

Итого: $X_1 + X_2 + X_3 + X_4 = \Sigma$

– расчеты возмещения коммунальных услуг рассчитывается ежемесячно, исходя из фактического потребления коммунальных услуг учреждением.

Подписи сторон:

_____ Е.П. Соболевская

М.П.

_____ Д.А. Затонский

М.П.

*- при наличии на арендуемой площади

Приложение № 3
к договору на оказание услуг
по организации
питания обучающихся
от «___» _____ 2021 № _____

ДОГОВОР аренды движимого имущества

г.Оренбург

«___» _____ 2021 г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87» (МОАУ «СОШ № 87»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Соболевской Е.П., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице генерального директора Д.А. Затонского, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «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 № 87».

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 взымать 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 = 29602,00 рублей (Двадцать девять тысяч шестьсот два рубля 00 копеек), итоговая рыночная стоимость права пользования на условиях аренды оборудование (движимым имуществом), с учётом НДС

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

Апл в месяц = 24 668.33 рублей (Двадцать четыре тысячи шестьсот шестьдесят восемь рублей 33 копейки),

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

НДС в месяц = 4 933.67 (Четыре тысячи девятьсот тридцать три рубля 67 копеек) рублей,
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 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, 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

7.1 АРЕНДОДАТЕЛЬ:

МОАУ «СОШ № 87»
г. Оренбург, ул. Карпова, ½
тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37
ИНН 5610229601 КПП 561001001
Финансовое управление администрации
г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с
039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)
р/с 03234643537010005300
Банк: Отделение Оренбург //
УФК по Оренбургской области, г. Оренбург
БИК 015354008
к/с 4010281045370000045

Директор

_____ Е.П. Соболевская

7.2 АРЕНДАТОР:

АО «КШП «Огонёк»
Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,
ул. Котова, дом 103
фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.
Полигонная, 32
тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:
mail@org.su, сайт: кшп-огонёк.рф
ИНН/КПП 5611077285/56110011001
ОКПО 03004211
р/с 4070228106181000202 в Филиале
«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,
к/с 30101810145250000411
БИК 044525411
Генеральный директор

_____ Д.А. Затонский

ПЕРЕЧЕНЬ ИМУЩЕСТВА

Перечень
передаваемых основных средств
(оборудование столовой, мебель, технические средства)

№ п/п	Наименование	Месяц и год выпуска	Наименование завода-изготовителя	Заводской номер	Количество	Примечание
1	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ-Э	10,2017	ООО «Фросто»	567	1	
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ-Э	10,2017	ООО «Фросто»		1	
3	Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ-160/9Т	09,2017	АО «Чувашторгтехника»	2389	1	Манометр в блоке управления
4	Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ-160/9Т	09,2017	АО «Чувашторгтехника»	2406	1	Манометр в блоке управления
5	Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,27-40 2902	09,2017	ООО «Элинокс»	2902	1	
6	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные типа ПКА 20-1/1ПП2	08,2017	ОАО «Чувашторгтехника»	531	1	
7	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные типа ПКА 20-1/1ПП2	08,2017	ОАО «Чувашторгтехника»	532	1	
8	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100-01 (нерж)	10,2017	ООО «Дебис»	710151	1	
9	Подставка напольная ПК 200.01.00СБ под электрокипятильник	10,2017	ООО «Дебис»		1	
10	Шкафы электропекарные ЭШ-3К	08,2017	ООО «Фросто»	2527	1	
11	Просеиватель муки вибрационный «Каскад»	09,2017	Атеси	13928	1	
12	Спиральная месильная машина SNX/CNX/LNX	01,2017	Fimar	171004925	1	
13	Машины картофелеочистительные периодического действия МОК-300М	08,2017	ОАО «Торгмаш»	1253	1	
14	Машина кухонная универсальная типа УКМ.00.000 ПС УКМ-01	04,2017	ООО «Завод Торгмаш»	528	1	
15	Овощерезка CL 50/CL 50 Ultra	01,2017	Robot	K4500442801	1	
16	Овощерезка CL 50/CL 50 Ultra	01,2017	Robot	K4500442101	1	
17	Терка-мясорубка	01,2017	Fimar	170601911	1	
18	Ванна моечная 625x625x860	01,2017			11	
19	Машина посудомоечная туннельная	01,2017	ООО	123	1	

	электрическая МПТ-1700-01		«Фросто»			
20	Ванна моечная 525x525x860	01,2017			5	
21	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый		Дезар-3		1	
22	Рыбочистка УKM-09	01,2017	ООО «Завод Торгмаш	59	1	
23	Шкаф для одежды индивидуальный	01,2017			12	
24	Стол производственный 800x600x850	01,2017			4	
25	Стол производственный 1200x600x850	01,2017			9	
26	Стол для сбора отходов 1200x600x850	01,2017			1	
27	Кресло подъемно-поворотное				1	
28	Стол компьютерный угловой				1	
29	Подтоварник 1000x600x300				10	
30	Стеллаж СтПЛ 1400x600x1800				4	
31	Стол производственный 1500x600x850				9	
32	Стол производственный 600x600x850				2	
33	Стол производственный 1000x600x850				2	
34	Ванна 1-о секц. (котломойка) 800x800x500				4	
35	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25232 1017	1	
36	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25589 1017	1	
37	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25231 1017	1	
38	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25234 1017	1	
39	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A22908 0817	1	
40	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25228 1017	1	
41	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25230 1017	1	
42	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25384 1017	1	
43	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25227 1017	1	
44	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25376 1017	1	
45	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25229 1017	1	
46	Шкаф холодильный CM 105-S	10,2017	Полаир	A25409 1017	1	
47	Стеллаж СтПЛ 1200x300x1600				2	
48	Колода для разрубa мяса d=600				1	
49	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160x1960x2200		Полаир		1	
50	Машина холодильная сплит-система SM218 S	10,2017	Полаир	2298641 017	1	
51	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160x1660x2200		Полаир		1	
52	Машина холодильная сплит-система SM218 S	09,2017	Полаир	2284290 917	1	
53	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160x1660x2200		Полаир		1	

54	Машина холодильная сплит-система SM218 S	09,2017	Полаир	2284280 917	1	
55	Весы напольные неавтоматического действия МП ВДА Ф-2 (50;400х500) «Гулливер 06»	10,2017	МИДЛик	599682	1	
56	Стеллаж 1000х300х1740 с сушкой для тарелок		АВАТ		4	
57	Стеллаж кухонный 1800х500х1740		АВАТ		4	
58	Тележка-шпилька для гастроемкостей 643(365)х395х1519 14 уровней		АВАТ ТШГ-14-1/1		2	
59	Рукомойник с локтевым смесителем 400х400х200				11	
60	Тележка грузовая 1000х600				1	
61	Стол-тумба для хлеба с дверцами купе 1200х600х850				1	
62	СлайсерMS250St 450х280х320	01,2017	ЛиломаKuechbach 220ES	1704001 6	1	
63	Хлебозрезка «Янычар» (АХМ-300А)	10,2017	«Атеси»	4812	1	
64	Полка-шкаф (двери-купе)				1	
65	Подставка межплиточная разборная ПМП-40	09,2017	ООО «Элинокс»	40	1	
66	Стол для посудомоечной машины 600х600х850				2	
67	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 77 Пер.№5 5922-13	1	
68	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 78 Пер.№5 5922-1	1	
69	Весы электронные ED-H CAS	04,2017	CAS	0174126 46 Пер.№5 5922-1	1	
70	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 86 Пер.№5 5922-1	1	
71	Весы электронные ED-H CAS	03,2017	CAS	0173116 71 Пер.№5 5922-1	1	
72	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 81 Пер.№5 5922-1	1	
73	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 82 Пер.№5 5922-1	1	
74	Весы электронные ED-H CAS	02,2017	CAS	0172123 85 Пер.№5	1	

				5922-1		
75	Шкаф для хранения уборочного инвентаря				3	
76	Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный ПВВ(Н) 70М-С-НШ модели «Патша»	08,2017	ООО «Элинокс»	435	1	
77	МАРМИТ для первых блюд ПМЭС -70М				1	
78	МАРМИТ для вторых блюд ЭМК-7М				1	
79	Прилавок для горячих напитков ПГН 70 М модели «Патша»	10,2017	ООО «Элинокс»	1982	1	
80	Прилавок для столовых приборов ПСПХ модели «Патша»	09,2017	ООО «Элинокс»	719	1	
81	Местный вентиляционный отсос МВО-2,5МС (зонт приточно-вытяжной) 1300+1200x1000x600мм				1	
82	Местный вентиляционный отсос МВО-1,8МС (зонт приточно-вытяжной) 1800x1000x600мм				1	
83	Местный вентиляционный отсос МВО-1,0МС (зонт приточно-вытяжной) 1000x1000x600мм				3	
84	Местный вентиляционный отсос МВО-1,6МС (зонт приточно-вытяжной) 1600x1200x600мм				1	
85	Зонт вытяжной 800x800x400				5	
86	Зонт вытяжной 1200x800x400				3	
87	Зонт вытяжной 1220x500x400				1	
88	Зонт вентиляционный 1200x500x400				2	
89	Водонагреватель электрический (100л)		Аристон		9	
90	Водонагреватель электрический (50л)				1	
91	Тумба кухонная 800x600x900				1	
92	Профессиональные свч печи AIRHOTWP-900 900G	01,2017	Эйрхот	17060479	1	
93	Умягчитель воды (2л)		2S GaggiaEspanyola		2	
94	Стеллаж передвижной				1	
95	Гастроёмкость				40	
96	Поднос				70	
97	Ноутбук			410124000074	1	
98	Принтер Brother				1	
99	Гигрометр				1	
100	Огнетушитель				1	
101	Банкетки для сидения				3	
102	Стол компьютерный угловой				1	
103	Стол обеденный				1	
104	Тумба выкатная				2	
105	Стул полумягкий				2	

10 6	Шкаф ШО				1	
10 7	Зеркало квадратное				2	
10 8	Удлинитель				1	
10 9	Гардеробная секция				1	
11 0	Шкаф для инвентаря				3	
11 1	Контейнер для мусора с педалью (нерж) тип ведро для мусора 11 литров				1	

АКТ
приема-передачи движимого имущества

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 87» (МОАУ «СОШ № 87»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Соболевской Е.П., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк», именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице генерального директора Д.А. Затонского, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

№	Наименование	Инвентарный номер	Год выпуска	Балансовая стоимость (руб.)	Количество
1	Плита электрическая с жарочным шкафом		10,2017		1
2	Плита электрическая с жарочным шкафом		10,2017		1
3	Котлы пищеварочные электрические типа		09,2017		1
4	Котлы пищеварочные электрические типа		09,2017		1
5	Сковорода электрическая универсальная кухонная		09,2017		1
6	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные		08,2017		1
7	Аппараты пароварочные-конвективные электрические кухонные		08,2017		1
8	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100-01 (нерж)		10,2017		1
9	Подставка напольная ПК 200.01.00СБ под электрокипятильник		10,2017		1
10	Шкафы электропекарные		08,2017		1
11	Просеиватель муки вибрационный		09,2017		1
12	Спиральная месильная машина		01,2017		1
13	Машины картофелеочистительные периодического действия		08,2017		1
14	Машина кухонная универсальная		04,2017		1
15	Овощерезка СЛ		01,2017		1
16	Овощерезка СЛ		01,2017		1
17	Терка-мясорубка		01,2017		1
18	Ванна моечная 625х625х860		01,2017		11
19	Машина посудомоечная туннельная электрическая		01,2017		1
20	Ванна моечная 525х525х860		01,2017		5
21	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый				1
22	Рыбочистка		01,2017		1
23	Шкаф для одежды индивидуальный		01,2017		12
24	Стол производственный 800х600х850		01,2017		4
25	Стол производственный 1200х600х850		01,2017		9
26	Стол для сбора отходов 1200х600х850		01,2017		1
27	Кресло подъемно-поворотное				1

28	Стол компьютерный угловой				1
29	Подтоварник 1000х600х300				10
30	Стеллаж СтПЛ 1400х600х1800				4
31	Стол производственный 1500х600х850				9
32	Стол производственный 600х600х850				2
33	Стол производственный 1000х600х850				2
34	Ванна 1-о секц. (котломойка) 800х800х500				4
35	Шкаф холодильный		10,2017		1
36	Шкаф холодильный		10,2017		1
37	Шкаф холодильный		10,2017		1
38	Шкаф холодильный		10,2017		1
39	Шкаф холодильный		10,2017		1
40	Шкаф холодильный		10,2017		1
41	Шкаф холодильный		10,2017		1
42	Шкаф холодильный		10,2017		1
43	Шкаф холодильный		10,2017		1
44	Шкаф холодильный		10,2017		1
45	Шкаф холодильный		10,2017		1
46	Шкаф холодильный		10,2017		1
47	Стеллаж СтПЛ 1200х300х1600				2
48	Колода для разруба мяса d=600				1
49	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1960х2200				1
50	Машина холодильная сплит-система		10,2017		1
51	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1660х2200				1
52	Машина холодильная сплит-система		09,2017		1
53	Камера охлаждаемая низкотемпературная с дверью 3160х1660х2200				1
54	Машина холодильная сплит-система		09,2017		1
55	Весы напольные неавтоматического действия		10,2017		1
56	Стеллаж 1000х300х1740 с сушкой для тарелок				4
57	Стеллаж кухонный 1800х500х1740				4
58	Тележка-шпилька для гастроемкостей 643(365)х395х1519 14 уровней				2
59	Рукомойник с локтевым смесителем 400х400х200				11
60	Тележка грузовая 1000х600				1
61	Стол-тумба для хлеба с дверцами купе 1200х600х850				1
62	СлайсерMS250St 450х280х320		01,2017		1
63	Хлеборезка		10,2017		1
64	Полка-шкаф (двери-купе)				1
65	Подставка межплиточная разборная		09,2017		1
66	Стол для посудомоечной машины 600х600х850				2
67	Весы электронные		02,2017		1
68	Весы электронные		02,2017		1
69	Весы электронные		04,2017		1

70	Весы электронные		02,2017		1
71	Весы электронные		03,2017		1
72	Весы электронные		02,2017		1
73	Весы электронные		02,2017		1
74	Весы электронные		02,2017		1
75	Шкаф для хранения уборочного инвентаря				3
76	Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный		08,2017		1
77	МАРМИТ для первых блюд				1
78	МАРМИТ для вторых блюд				1
79	Прилавок для горячих напитков		10,2017		1
80	Прилавок для столовых приборов		09,2017		1
81	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1300+1200x1000x600мм				1
82	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1800x1000x600мм				1
83	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1000x1000x600мм				3
84	Местный вентиляционный отсос (зонт приточно-вытяжной) 1600x1200x600мм				1
85	Зонт вытяжной 800x800x400				5
86	Зонт вытяжной 1200x800x400				3
87	Зонт вытяжной 1220x500x400				1
88	Зонт вентиляционный 1200x500x400				2
89	Водонагреватель электрический (100л)				9
90	Водонагреватель электрический (50л)				1
91	Тумба кухонная 800x600x900				1
92	Профессиональные свч печи		01,2017		1
93	Умягчитель воды (2л)				2
94	Стеллаж передвижной				1
95	Гастроёмкость				40
96	Поднос				70
97	Ноутбук				1
98	Принтер				1
99	Гигрометр				1
100	Огнетушитель				1
101	Банкетки для сидения				3
102	Стол компьютерный угловой				1
103	Стол обеденный				1
104	Тумба выкатная				2
105	Стул полумягкий				2
106	Шкаф ШО				1
107	Зеркало квадратное				2
108	Удлинитель				1
109	Гардеробная секция				1
110	Шкаф для инвентаря				3
111	Контейнер для мусора с педалью (нерж) тип ведро для мусора 11 литров				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:

МОАУ «СОШ № 87»

г. Оренбург, ул. Карпова, ½

тел.: 43-67-79, тел. бухгалтерии: 98-76-37

ИНН 5610229601 КПП 561001001

Финансовое управление администрации

г. Оренбурга (МОАУ «СОШ № 87», л/с

039.30.037.2, 039.30.037.4, 039.30.037.5)

р/с 03234643537010005300

Банк: Отделение Оренбург //

УФК по Оренбургской области, г.

Оренбург

БИК 015354008

к/с 4010281045370000045

АРЕНДАТОР:

АО «КШП «Огонёк»

Юридический адрес: 460023, г. Оренбург,

ул. Котова, дом 103

фактический адрес: 460026, г. Оренбург, ул.

Полигонная, 32

тел.: 8 (3532) 44-06-65, 44-06-56, эл. почта:

mail@org.su, сайт: kshp-ogonek.ru

ИНН/КПП 5611077285/56110011001

ОКПО 03004211

р/с 4070228106181000202 в Филиале

«Центральный» Банка ВТБ ПАО г. Москва,

к/с 30101810145250000411

БИК 044525411

Директор

Генеральный директор

_____ Е.П. Соболевская

_____ Д.А.Затонский

Договоры по лоту

Технические требования

Внимание! Подписание документов возможно только при наличии установленного плагина для браузера - [«КриптоПро ЭЦП Browser plug-in»](#). Также Вы можете предварительно [протестировать](#) работу электронной подписи и [ознакомиться с инструкцией](#) по настройке рабочего места

Информация о лоте

Реестровый номер процедуры	32110468238, лот № 1
Наименование лота	Оказание услуг по организации питания обучающихся
Начальная (максимальная) цена договора	9 177 249,73 RUB
Заказчик	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87"
Участник закупки, с которым заключается договор	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОГОНЕК"
Требование обеспечения исполнения договора	не установлено

Стороны и статус договора

Сторона Заказчика ^[?] :	МОАУ "СОШ № 87" ▾
Сторона Поставщика ^[?] :	1: АО "КШП "ОГОНЕК" ▾
Порядковый номер заключаемого договора:	1 ▾
Цена заявки участника:	9 177 249,73

Открыть сведения о подписанном договоре

Реквизиты участника

Договор [+ Добавить доп. соглашение](#)


Данные заказчика

Регистрационный (внутренний) номер договора:


Договор, подписанный уполномоченным представителем заказчика

Загруженные заказчиком проекты договора

Последняя версия [Проект договора](#), размер 805 кб, добавлен 09.08.2021 18:48 [GMT +5]

Проект договора подписан заказчиком, 17.08.2021 09:56 [GMT +5].  [Реквизиты ЭП](#)

Договор, подписанный уполномоченным представителем участника закупки

Проект договора подписан участником закупки, 10.08.2021 10:16 [GMT +5].  [Реквизиты ЭП](#)

[Скачать подписанный договор](#)

Актив
Чтобы

Данные ЭП ✕

Владелец сертификата: Соболевская Елена Петровна
 Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87"
 Должность:
 Город:
 Страна: RU
 Контрольная сумма подписанного документа:
 cb24349db692b53d8917c529b632a5d443c7040d8f55b4283154cda0df52fcf4
 Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001

Владелец сертификата: АО "КШП "ОГОНЕК"
 Организация: АО "КШП "ОГОНЕК"
 Должность: генеральный директор
 Город: Оренбург
 Страна: RU
 Контрольная сумма подписанного документа:
 cb24349db692b53d8917c529b632a5d443c7040d8f55b4283154cda0df52fcf4
 Алгоритм шифрования: ГОСТ Р 34.11/34.10-2001

[Заккрыть](#)