

Договор № 2

на оказание услуг по организации питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 16»

г. Березовский

« » февраля 2025 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16» (БМАДОУ «Детский сад № 16»), именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице в лице заведующего Натальи Андреевны. Казимовой, действующего на основании Устава, с одной стороны и «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ"» в лице директора Степаненко Дмитрия Михайловича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд БМАДОУ «Детский сад № 23», на основании протокола подведения итогов закупки № извещения заключили настоящий договор о нижеследующем::

1. Предмет договора

1.1. **Исполнитель** обязуется, по заданию **Заказчика**, организовать и осуществить в соответствии с техническим заданием (приложение №1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), установленными нормами и правилами, организацию питания воспитанников дошкольной образовательной организации, а **Заказчик** обязуется своевременно оплачивать эти услуги.

1.2. **Исполнитель** обязуется оказать эти услуги лично в соответствии с техническим заданием (приложение №1 к договору).

2. Сроки и порядок расчетов по договору

2.1. Сроки оказания услуг с момента заключения договора по 31.12.2025. Договор считается заключенным с момента подписания его Сторонами.

2.2. Сумма по договору устанавливается в соответствии с Приложением № 1 к Техническому заданию и составляет 8532790.49 руб. (восемь миллионов пятьсот тридцать две тысячи семьсот девяносто рублей сорок девять копеек), в т.ч. НДС (20%) 1422131.75 руб. (один миллион четыреста двадцать две тысячи сто тридцать один рубль семьдесят пять копеек). Расчеты за оказываемые услуги производятся за счет внебюджетных средств и средств местного бюджета.

2.3. Расчеты за оказываемые услуги производятся в безналичной форме.

2.4. В период оказания услуг по настоящему договору Исполнитель применяет фиксированную величину торговой наценки:

2.5. - на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства

2.6. - не более предельной наценки в размере 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

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

Фиксированная величина торговой наценки на готовую продукцию включает в себя расходы Исполнителя, связанные с выполнением Исполнителем своих функций, предусмотренных разделом 3 настоящего договора

2.7. Оплата по договору производится за фактически оказанные Услуги, за счет средств Заказчика, в том числе субсидии из бюджета, безналичным путем, платежными поручениями по предъявленным счетам-фактурам, в срок не позднее 7 рабочих дней с момента подписания акта оказанных Услуг.

2.8. В случае если у Заказчика, заключившего договор на оказание услуг по организации питания или на поставку продуктов питания в процессе исполнения договора возникла потребность в увеличении объема услуг, Заказчик вправе увеличить объем услуг и стоимость договора в размере не более 30 (тридцати) процентов от цены договора.

3. Права и обязанности сторон

Заказчик обязуется:

3.1. Предоставить Исполнителю помещения пищеблока и оборудование, находящееся на балансе Заказчика, на основании заключенного договора безвозмездного пользования помещений пищеблока и оборудования между Исполнителем и Заказчиком.

3.2. Бесперебойно предоставлять в пищеблок горячую и холодную воду, отопление, в пределах лимита, силовую электроэнергию, канализацию, обеспечивающую прием и слив стоков в процессе эксплуатации пищеблока.

3.3. Производить капитальный ремонт пищеблока, вентиляционных систем (по мере необходимости при условии финансирования на данные цели).

3.4. Содержать подъездные пути к местам разгрузки продуктов в надлежащем состоянии.

3.5. Осуществлять контроль качества приготовления пищи.

3.6. Разрабатывать совместно с Исполнителем и осуществлять мероприятия по улучшению питания воспитанников, по совершенствованию культуры обслуживания.

3.7. Проводить совместно с Исполнителем разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) по пропаганде здорового питания и культуре питания.

3.8. Осуществлять контроль организации питания воспитанников.

Исполнитель обязуется:

3.9. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.10. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии с Техническим заданием (приложение № 1 к договору).

Заказчик имеет право:

3.11. Осуществлять проверку порядка использования Исполнителем имущества, расходования воды, электроэнергии, тепла.

3.12. Осуществлять проверку качества оказания услуги питания, в том числе с привлечением специалистов, уполномоченных организаций.

3.13. Осуществлять контроль за формированием предельной величины торговой наценки.

4. Изменение и расторжение договора

4.1. Изменения, вносимые в условия Договора, осуществляются на основании дополнительных соглашений Сторон, совершенных в письменной форме.

4.2. Расторжение Договора допускается исключительно по соглашению Сторон или решению арбитражного суда Свердловской области по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

4.3. В случае полного или частичного неисполнения Сторонами обязательств по настоящему Договору, действие Договора безусловно продлевается до момента полного исполнения Сторонами всех своих обязательств по настоящему Договору.

4.4. При расторжении Договора объем оказанных услуг передается Заказчику по акту, Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных услуг на момент расторжения Договора.

5. Ответственность сторон

5.1. В случае просрочки исполнения **Заказчиком** обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения **Заказчиком** обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов). Штрафы начисляются за грубое ненадлежащее исполнение **Заказчиком** обязательств, предусмотренных договором,

за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы в размере 2,5% цены Договора.

Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа), если докажет, что просрочка исполнения указанного обстоятельства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5.2. В случае просрочки исполнения **Исполнителем** обязательств (в том числе требования по объёму гарантий качества услуг), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня рассчитывается в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объёму обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле:

где:

Ц-цена договора,

В-стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по договору, определяемая на основании документа о результатах оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения Договора;

С- размер ставки;

Размер ставки определяется по формуле:

$$C=C_{цб} \times ДП,$$

где:

С_{цб}- размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемой с учетом коэффициента К;

ДП-количество дней просрочки

Коэффициент К определяется по формуле:

$$K = \frac{ДП}{ДК} \times 100\%$$

где:

ДП-количество дней просрочки;

ДК-срок исполнения обязательств по контракту (количество дней).

При К, равном 0-50 процентов, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50-100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленный Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Договором.

Размер штрафа устанавливается Договором в виде фиксированной суммы в размере 10% цены договора.

5.3. Все споры и разногласия между сторонами, возникшие в связи с исполнением настоящего договора, разрешаются сторонами путем переговоров, а также в досудебном (претензионном) порядке. Срок рассмотрения Претензии 10 календарных дней со дня вручения Претензии стороне - получателю Претензии. По истечении 10 календарных дней с даты окончания срока рассмотрения Претензии, сторона, направившая претензию, вправе обратиться в Арбитражный Суд Свердловской области.

5.4. Исполнитель несет ответственность за качество и безопасность оказываемых услуг, жизнь и здоровье воспитанников и работников образовательной организации при оказании услуг (последствия предоставления услуг) по питанию, за качество реализуемой продукции, соблюдение норм, правил и требований, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, включая возмещение убытков.

6. Порядок приемки оказанной услуги

6.1. Приемка оказанной услуги производится по фактическому количеству воспитанников, согласно утвержденному меню, на основании акта сдачи-приемки (накладные) оказанных услуг и реестра питающихся, подписанного обеими сторонами (Приложение №2 к Техническому заданию).

7. Дополнительные условия

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания и действует с «01» января 2025 г. по «31» декабря 2025 а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств. г.,

7.2. Во всем ином, что не предусмотрено договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ, постановлениями Правительства Свердловской области, нормативными актами органов местного самоуправления.

7.3. Все изменения, дополнения являются неотъемлемой частью настоящего договора и должны быть совершены в письменном виде, подписаны полномочными представителями и заверены печатями.

7.4. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой стороны.

8. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16»
ЕКС 40102810645370000054 Уральское ГУ Банка России /УФК
по Свердловской области г. Екатеринбург
Р/сч: 03234643657310006200
БИК: 016577551
ОКТМО 65731000
КБК 0000000000000000130
Управление финансов Березовского городского округа
Юридический адрес: 623720, Свердловская область,
Березовский городской округ, пос. Монетный, ул.Кирова, стр.
20.
Фактический адрес: 623720, Свердловская область,
Березовский городской округ, пос. Монетный, ул.Кирова,
строение 20.
Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 16»

Исполнитель:

ООО Хороший продукт
620149, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул.
Начдива Онуфриева, д. 8, кв. 43
6671060288 / 667101001
Уральский банк ПАО Сбербанк,
р/сч 40702810516540033222,
к/сч 30101810500000000674,
БИК 046577674
Телефон/факс: +73433022553

Директор _____ Д.М. Степаненко

Подписан на ЭТП РАД | «Закупки 223-ФЗ»
dbfile19718u8000p9k83m27ohck2qk
Страница 2 из 17

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания
воспитанников БМАДОУ «Детский сад №16»**

- 1. Наименование оказываемых услуг:** организация питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №16» (БМАДОУ «Детский сад №16»).
- 2. Количество оказываемых услуг:** в соответствии с Приложением № 1 к техническому заданию.
- Место оказания услуг:** 623720, Свердловская область, г. Березовский, пос. Монетный, ул. М. Горького, д. 2в.
623720, Свердловская область, г. Березовский, пос. Монетный, ул. Кирова, д. 20.
- 3. Сроки (периоды) оказания услуг:** с момента заключения договора по **31.12.2025**. (кроме выходных и праздничных дней). Режим пребывания детей в образовательной организации 10,5 часов с организацией кратности приемов пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
- 4. Источник финансирования:** внебюджетные средства и средства местного бюджета
- 5. Форма, сроки и порядок оплаты оказываемых услуг:** Оплата по договору производится за фактически оказанные Услуги, за счет средств Заказчика, в том числе субсидии из бюджета, безналичным путем, платежными поручениями по предъявленным счетам-фактурам, в срок не позднее 7 рабочих дней с момента подписания сторонами акта оказанных Услуг.
- 6. Условия и требования выполнения оказания услуг:**
1. Организовать ежедневное, рациональное питание воспитанников в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить при оказании Услуг разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (с изменениями от 19 мая 2021 № 80), Технического регламента таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года N 34 и национальными стандартами РФ ГОСТ Р 55889-2013 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007; ГОСТ Р ИСО 22000-2019; ГОСТ Р 51901.1-2002; ГОСТ Р 54293-2010).
 2. Обеспечить качество предоставляемых услуг в соответствии со следующими нормативными документами:
 - Закон Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» (с изменениями)
 - ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1
 - Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты КОМИССИЯ «КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС»
 - СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);
 - СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);
 - СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28);
 - СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2);
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2);
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1-№ 10);
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями, введенными с 01.06.2007г. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»;
 - СП 3.1.7.2836-11 "Изменения и дополнения N 1 к СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза»;
 - Методические Указания (МУ) 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика рота вирусной инфекции;
 - МУ 3.1.1.2969-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции;
 - ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с 1 июля 2012 года (с изменениями на 18 октября 2016 года));
 - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с 1 июля 2013 года (с изменениями на 14 сентября 2018 года));
 - ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с 1 июля 2013 года (с изменениями от 20.11.2020 года));
 - РЕШЕНИЕ от 9 декабря 2011 года N 882 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (с изменениями на 28 января 2020 года));
 - ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года);

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 10 июля 2020 года);
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 4 июля 2020 года);
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (принят постановлением Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. N 31-ст)
- Закон № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях".

3. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными правилами, Правилами противопожарного режима Российской Федерации Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.

4. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком, территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль, примерное **20 - ти дневное меню**, а так же разрабатывать и согласовывать индивидуальное меню с учетом индивидуальных особенностей (потребность воспитанников в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее) согласно Приказа Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; обеспечивающее физиологические потребности воспитанников разного возраста в основных пищевых веществах и энергии, составлять его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме.

5. Согласовывать с Заказчиком режим (график) питания воспитанников и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня воспитанников. Раздача готовой пищи должна производиться не позднее 2-х часов после ее приготовления.

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

6. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, натуральными полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств.

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

8. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области.

9. Ежеквартально предоставлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие величину торговой наценки.

10. Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему контракту);

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

11. Допускать к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством, в том числе своевременное обследование на стафилококк, рота- и норовирусы, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих медицинские книжки.

Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя. Обеспечивать проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания.

12. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-техническое оборудование, размещенное в помещениях пищеблока.

13. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания воспитанников, экономное потребление энергоресурсов.

14. Обеспечить со 02 апреля 2025г возмещение затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются по показаниям приборов учёта, а в случае их отсутствия - расчетным путём от фактически предъявленных счетов Заказчику поставщиками коммунальных услуг в следующем процентном соотношении.

- водопотребление и водоотведение- 60%;

- электроэнергия-70%;

- отопление - площадь помещений, переданных в безвозмездное пользование Исполнителю услуги,

15. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгового технологического и иного оборудования, принадлежащего образовательной организации и переданному Исполнителю по договору

безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств. В случае пользования лифтами образовательной организации работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему договору, Исполнитель обязуется организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту лифтов, принадлежащих образовательной организации, за счет собственных средств, путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ, а также нести расходы, связанные с эксплуатацией лифтов Исполнителем.

16. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоке путем проведения текущих косметических ремонтов при подготовке к новому учебному году.

17. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя.

18. Обеспечить уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

19. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательной организации.

20. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

21. Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготавливаемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой пищеблоком, с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

22. Обеспечить проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора со службой ТО ТУ Роспотребнадзор.

23. Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

24. Оплачивать расходы за разработку технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания.

25. Назначить ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг по настоящему договору, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставить Заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон или домашний адрес.

26. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее работникам по их требованию.

27. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей (законных представителей) и работников образовательной организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

28. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал пищеблока по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Березовском.

29. Внедрять новые технологии здорового питания, различные формы обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использовать собственные разработки и методики, взаимодействовать с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

30. Выполнять витаминизацию третьих блюд под контролем медицинского работника, закрепленного за образовательной организацией.

30. При подвозе продукции автотранспортом соблюдать правила движения, обеспечивающие безопасность воспитанников на территории образовательной организации.

31. Требования к квалификации организаторов питания:

Должность	Образование
Руководитель	Высшее образование
Специалисты (товароведы)	Высшее или среднее образование по профилю работы
Специалисты (технологи)	Высшее или среднее образование по профилю работы
Врач	Высшее образование по профилю работы
Повара	3-5 разряды по квалификации повар

32. Обеспечить устранение замечаний надзорных органов, производить оплату штрафных санкций в случае, если нарушения допущены по вине Исполнителя услуги;

33. Обеспечить проведение дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных мероприятий на площадях, переданных в пользование на период оказания услуги;

34. Обеспечить заключение договоров на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) 4-5 классов опасности, а именно на вывоз отходов, которые образуются во время и после производства на пищеблоке образовательной организации в процессе организации питания воспитанников;

35. Обеспечить централизованную стирку спецодежды работников Исполнителя, работающих на пищеблоке образовательной организации.

36. Ежегодно производить испытание заземления, проверку сопротивления изоляции технологического оборудования пищеблока.

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 16»

ООО Хороший продукт

_____/Н.А. Казимова/

Директор _____ Д.М. Степаненко

СТОИМОСТЬ
на оказание услуги по организации питания воспитанников в
БМАДОУ «Детский сад №16»

Категории воспитанников	Цена за ед. рубл.	Кол-во детей	Кол-во дней питания	Коэффициент посещаемости	Сумма
группа с дневным прибыванием 10,5 часов	174,42	51	247	0,7	1 538 018,12
группа с дневным пребыванием 10,5 часов	193,56744	209	247	0,7	6 994 772,37
Итого					8 532 790,49

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 16»

ООО Хороший продукт

_____/Н.А. Казимова/

Директор _____ Д.М. Степаненко

Реестр о количестве питающихся воспитанников

БМАДОУ «Детский сад №16»

за _____ 2025 г.

Дата	Ясли (1,6-3 лет)		Сад (3-7 лет)		Сад (с 3 до 7 лет) кратковременного пребывания		Всего детей	сумма	Итого сумма
	кол-во	сумма	кол-во	сумма	кол-во	сумма			
Итого за месяц									

Составил: _____

(расшифровка подписи)

Проверил: _____

(подпись сотрудника отдела доходов)

(расшифровка подписи)

ДОГОВОР БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

г. Березовский

«__» _____2025 год

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №16», в лице заведующего Н.А. Казимовой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудодатель, с одной стороны и «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ" в лице директора Степаненко Дмитрия Михайловича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, руководствуясь ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА СРОК ДЕЙСТВИЯ

1.1. Ссудодатель передает в безвозмездное временное пользование Ссудополучателю нежилые помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, расположенные в зданиях Ссудодателя, и находящееся в них технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование согласно приложения № 2, приложению № 3 к настоящему договору.

Цель безвозмездного пользования – создания необходимых условий для организации питания учащихся и работников Ссудодателя.

Площадь передаваемых в безвозмездное пользование помещений – 114,3 кв. м.

Помещения закреплены за Ссудодателем на праве оперативного управления, зарегистрированном в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним 19.02.2015г. за номером № 66-01/32-13/2003-180 от 16.07.2003 и 66-01/32-10//2002- 184., что подтверждается свидетельством о государственной регистрации права серия 10.12.2015г. № 289367, и 10.12.2015г. № 289366., выданным Комитетом по управлению имуществом Муниципального образования г. Березовский.

1.2. Настоящий договор распространяет свое действия на отношения, возникшие в результате заключения договора № 2 от февраля 2025 г. и действует по 31.12.2025 года.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора предоставить помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, Ссудополучателю по акту приемки-передачи, который составляется и подписывается в трех экземплярах.

2.1.2. Участвовать в порядке, согласованном с Ссудополучателем, в создании необходимых условий для эффективного использования помещений, указанных в приложении к настоящему договору, поддержания их в надлежащем состоянии.

2.1.3. Оснащать объекты питания, размещенные на территории Ссудодателя, пожарно-сторожевой сигнализацией.

2.2. Ссудодатель имеет право:

2.2.1. Входить в помещение с целью его периодического осмотра на предмет соблюдения условий его эксплуатации и использования в соответствии с настоящим договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня, а в случае аварии - в любое время суток.

2.2.2. Досрочно прекратить исполнение обязательств по настоящему договору в случаях, когда

Ссудополучатель:

- использует помещения и оборудования не по целевому назначению, или не в соответствии с настоящим договором;

- не выполняет обязанностей по поддержанию помещений и (или) оборудования в исправном состоянии или их содержанию;

- существенно ухудшает состояния помещений и (или) оборудования;
- без согласия Ссудодателя передал помещения и (или) оборудование третьему лицу;
- расторжения Договора № 2 от ____ февраля 2025 г.

2.3. Ссудополучатель обязан:

2.3.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора принять от Ссудодателя помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи.

2.3.2. Использовать переданные помещения (приложение № 1) оборудование (приложение № 2) и кухонный инвентарь (приложение №3) по назначению, в исправном состоянии.

Обеспечивать содержание и использование предоставляемых помещений и оборудования в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекции; правильную эксплуатацию холодильного, торгового, технологического и другого оборудования и кухонного инвентаря, содержание его в постоянном исправном состоянии.

2.3.3. Не производить капитальный ремонт и реконструкцию помещения без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.4. Не передавать помещения и оборудование, указанные в приложении к настоящему договору, третьим лицам без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.5. Осуществлять уборку переданных помещений, за исключением обеденного зала.

2.3.6. Обеспечивать переданные помещения кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.7. Обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения представителей Ссудодателя, для проведения проверки соблюдения условий настоящего договора, а также предоставлять необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки.

2.3.8. После прекращения действия настоящего договора вернуть Ссудодателю помещения, указанные в Приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи в состоянии не хуже, чем в том, в котором получил, с учетом нормального износа.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. За неисполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Ответственность Сторон за нарушение обязательств по настоящему договору, вызванных действием обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством Российской Федерации.

3.3. Ссудополучатель несет ответственность перед Ссудодателем только в отношении имущества, закрепленного за ним на праве оперативного управления.

4. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ОТКАЗ, ДОСРОЧНОЕ РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА

4.1. Изменение условий настоящего договора допускаются по соглашению Сторон. Предложения по изменению условий настоящего договора рассматриваются Сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением.

4.2. Ссудополучатель вправе во всякое время отказаться от настоящего договора, известив об этом Ссудодателя за один месяц.

4.3. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.4. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению при невыполнении Ссудополучателем обязательств, предусмотренных п.п. 2.2.2., 2.3.

4.5. Настоящий договор прекращает свое действие в случае ликвидации Ссудополучателя, расторжения Договора № 2 от ___февраля 2025 г.

5. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами из настоящего договора, разрешаются путем переговоров.

5.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде в установленном действующим законодательством порядке.

6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Приложения к настоящему договору о составе передаваемых в безвозмездное пользование помещений подписывается Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего договора.

6.2. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой стороне об этих изменениях.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах (по одному для каждой из Сторон), имеющих одинаковую юридическую силу.

К настоящему договору прилагаются:

- 1) Акт-приема передачи помещений;
- 2) Акт приема-передачи оборудования.
- 3) Акт приема-передачи кухонного инвентаря.

7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Ссудодатель:

БМАДОУ «Детский сад №16»

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 16»
ЕКС 40102810645370000054 Уральское ГУ Банка России /УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
Р/сч: 03234643657310006200
БИК: 016577551
ОКТМО 65731000
КБК 0000000000000000130
Управление финансов Березовского городского округа
Юридический адрес: 623720, Свердловская область, Березовский городской округ, пос. Монетный, ул.Кирова, стр. 20.
Фактический адрес: 623720, Свердловская область, Березовский городской округ, пос. Монетный, ул.Кирова, строение 20.

Ссудополучатель:

ООО Хороший продукт
620149, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д. 8, кв. 43
6671060288 / 667101001
Уральский банк ПАО Сбербанк,
р/сч 40702810516540033222,
к/сч 30101810500000000674,
БИК 046577674
Телефон/факс: +73433022553

Ссудодатель:

Заведующий БМАДОУ «Детский сад №16»

_____/Н.А. Казимова/

Ссудополучатель:

ООО Хороший продукт

Директор _____ Д.М. Степаненко

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

«__» февраля 2025 год

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №16», в лице заведующего Н.А. Казимовой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудодатель, с одной стороны и «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ" в лице директора Степаненко Дмитрия Михайловича, действующего на основании Устава, (Ссудополучатель), составили настоящий Акт в том, что Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает следующие помещения:

Нежилое помещение – помещение временного хранения отходов – 1,6 кв.м., лифт 1,0 кв.м., раздаточная 5,2 кв.м., холодный цех – 5,9 кв.м., горячий цех – 9,6 кв.м., горячий цех – 2,9 кв.м., помещение холодных шкафов – 4,2 кв.м., кладовая сухих продуктов 3,0 кв.м., кладовая овощей – 3,0 кв.м., загрузочная – 3,0 кв.м., цех первичной обработки овощей – 4,5 кв.м., цех вторичной обработки овощей – 5,4 кв.м., мясо-рыбный цех – 5,9 кв.м., коридор - 10 кв.м., расположенные по адресу: 623720, Свердловская область, город Березовский, п Монетный, ул. Максима Горького, д. 2в.

Помещения общей площадью 65,2 кв.м.

Нежилое помещение – кладовка – 3,2 кв.м., тамбур 1,1 кв.м., коридор 4,4 кв.м., кладовка – 4,3 кв.м., мойка – 15,1 кв.м., кухня – 17,6 кв.м., коридор 3,4 кв.м., расположенные по адресу: 623720 Свердловская область, город Березовский, п Монетный, ул. Кирова, д. 20.

Помещения общей площадью 49,1 кв.м.

На момент составления настоящего Акта помещения Ссудополучателем помещения осмотрены, находится в следующем техническом состоянии:

- состояние удовлетворительное;
- Пол каменный, стены: частично кафельная плитка, частично окраска, потолок покрашен, двери облицовка и окна пластиковые;
- Необходимо ежегодное проведение текущего ремонта.

Передаваемое нежилое помещения находится в нормальном состоянии, отвечающем требованиям, предъявляемым к эксплуатируемым нежилым помещениям, используемым для целей, предусмотренных Договором.

Ссудодатель:
БМАДОУ «Детский сад №16»

Ссудополучатель:
ООО Хороший продукт

Заведующий БМАДОУ «Детский сад №16»

_____ Н.А. Казимова

Директор _____ Д.М. Степаненко

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

«__» февраля 2025 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №16», в лице заведующего Н.А. Казимовой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудодатель, с одной стороны и «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ" в лице директора Степаненко Дмитрия Михайловича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

Настоящий Акт приема-передачи удостоверяет что, БМАДОУ «Детский сад № 16» передало, а ООО «ХОРОШИЙ ПРОДУКТ» приняло в соответствии с условиями договора № б/н от «__» февраля 2025 г., оборудование пищеблока по адресу ул. Кирова строение 20.:

№	наименование оборудования	инвентарный номер	дата ввода	балансовая стоимость	кол-во	остаточная стоимость
1	Морозильник Атлант	1013600038	13.11.2015			
2	Морозильник Атлант	1013600039	13.11.2015			
3	Мясорубка М	G00000000000249	20.11.2007			
4	Мясорубка стационарная М-250	1013600005	01.11.2012			
5	Овощерезательно-протирочная машина	1013400002	06.11.2013			
6	Плита электр. 6 комфорок	1013600036	13.11.2015			
7	плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1013400121	19.04.2016			
8	стол производственный СПР	1013600001	01.11.2012			
9	Стол производственный СПР	1013600002	01.11.2012			
10	Стол производственный СПР	1013600003	01.11.2012			
11	Стол производственный СПР	1013600004	01.11.2012			
12	Холодильник Атлант	1013600040	13.11.2015			
13	Холодильник Саратов	0000000000018	01.01.1990			
14	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1013600035	13.11.2015			
15	электронные весы МК-15,2	000000000174	10.10.2009			

Оборудование на забалансовом счете 21

№	наименование оборудования	инвентарный номер	дата ввода	балансовая стоимость	кол-во	остаточная стоимость
1	Огнетушитель ОУ-3				2	1640,00

Оборудование пищеблока по адресу М. Горького 2В

№	наименование оборудования	инвентарный номер	дата ввода	балансовая стоимость	кол-во	остаточная стоимость
1.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400078	19.04.2016			
2.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400079	19.04.2016			
3.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400080	19.04.2016			
4.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400081	19.04.2016			
5.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400082	19.04.2016			
6.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400083	19.04.2016			
7.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400084	19.04.2016			
8.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400085	19.04.2016			
9.	ванна моечная односекционная 500*500*860	1013400086	19.04.2016			
10.	ванна моечная односекционная 600*700*860	1013400087	19.04.2016			
11.	ванна моечная односекционная 600*700*860	1013400088	19.04.2016			
12.	весы товарные электронные до 150кг	1013400090	19.04.2016			
13.	весы электронные настольные	1013400092	19.04.2016			
14.	весы электронные настольные	1013400093	19.04.2016			
15.	весы электронные настольные	1013400094	19.04.2016			
16.	весы электронные настольные	1013400095	19.04.2016			
17.	водонагреватель накопительный 80л	41013600062	20.12.2024			
18.	зонт приточно-вытяжной	1013600245	19.04.2016			
19.	зонт приточно-вытяжной	1013600246	19.04.2016			
20.	кипятильник	1013400097	19.04.2016			
21.	машина для очистки корнеплодов напольная	1013400102	19.04.2016			
22.	машина для резки сырых овощей настольная	1013400103	19.04.2016			
23.	машина кухонная универсальная	1013400104	19.04.2016			
24.	машина протирачно-овощерезательная	1013400105	19.04.2016			
25.	мясорубка стационарная	1013400119	19.04.2016			
26.	овоскоп	1013600280	19.04.2016			
27.	Пароконвектомат	1013400014	19.04.2016			
28.	плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1013400122	19.04.2016			
29.	подставка под бачки	1013600282	19.04.2016			

	400*400*400		6		
30.	Подставка под бачки 400*400*600	1013600583	24.10.2016		
31.	Подставка под бачки 400*400*600	1013600582	24.10.2016		
32.	Подставка под бачки 700*400*600	1013600580	24.10.2016		
33.	Подставка под бачки 700*400*600	1013600581	24.10.2016		
34.	подставка под кипятильники 400*400*600	1013600283	19.04.2016		
35.	подставка под мясорубку 400*700*500	1013600284	19.04.2016		
36.	Подставка под пароконвектомат	1013600037	13.11.2015		
37.	полка для досок 550*400*300	1013600285	19.04.2016		
38.	полка для досок 550*400*300	1013600286	19.04.2016		
39.	полка для досок 550*400*300	1013600287	19.04.2016		
40.	полка навесная открытая 800*300*300	1013600293	19.04.2016		
41.	полка навесная открытая 800*300*300	1013600294	19.04.2016		
42.	полка навесная открытая 800*300*300	1013600295	19.04.2016		
43.	Предфильтр для пароконвектомата	1013600043	13.11.2015		
44.	рукомойник	1013400133	19.04.2016		
45.	рукомойник нержавеющей с локтевым смесителем 400*300*300	1013400128	19.04.2016		
46.	рукомойник нержавеющей с локтевым смесителем 400*300*300	1013400129	19.04.2016		
47.	рукомойник нержавеющей с локтевым смесителем 400*300*300	1013400130	19.04.2016		
48.	рукомойник нержавеющей с локтевым смесителем 400*300*300	1013400131	19.04.2016		
49.	рукомойник нержавеющей с локтевым смесителем 400*300*300	1013400132	19.04.2016		
50.	слайсер	1013600327	19.04.2016		
51.	стеллизатор для ножей	1013400135	19.04.2016		
52.	стеллаж для кухни 4 полки 1200*500*1600	1013600336	19.04.2016		
53.	стеллаж для кухни 4 полки 1200*500*1600	1013600337	19.04.2016		
54.	стеллаж для кухни 4 полки 1500*600*1600	1013600334	19.04.2016		
55.	стеллаж для кухни 4 полки 1500*600*1600	1013600335	19.04.2016		
56.	стеллаж для посуды 4 полки 1000*500*1600	1013600338	19.04.2016		
57.	стол производственный 1000*600*860	1013600383	19.04.2016		Подписан на ЭТП РАД «Закупки 223-ФЗ» dbfile19718u8000p9k83m27ehsk2qk Страница 14 из 17
58.	стол производственный	1013600393	19.04.2016		

	1000*600*860		6			
59.	стол производственный 600*600*860	1013600395	19.04.2016			
60.	стол производственный 600*600*860	1013600396	19.04.2016			
61.	стол производственный 800*600*860	1013600384	19.04.2016			
62.	стол производственный 800*600*860	1013600385	19.04.2016			
63.	стол производственный 800*600*860	1013600386	19.04.2016			
64.	стол производственный 800*600*860	1013600387	19.04.2016			
65.	стол производственный 800*600*860	1013600389	19.04.2016			
66.	стол производственный 800*600*860	1013600390	19.04.2016			
67.	стол производственный 800*600*860	1013600391	19.04.2016			
68.	стол производственный 800*600*860	1013600392	19.04.2016			
69.	тележка для транспортировки гастроемкостей 750*600*1050	1013400145	19.04.2016			
70.	фильтр для воды	1013400147	19.04.2016			
71.	хлебозрезка	1013400148	19.04.2016			
72.	шелухоуловитель для МОК- 300 305*336*250	1013600471	19.04.2016			
73.	шкаф для хлеба навесной 800*420*800	1013600472	19.04.2016			
74.	шкаф холодильный низкотемпературный	1013400151	19.04.2016			
75.	шкаф холодильный низкотемпературный	1013400152	19.04.2016			
76.	шкаф холодильный среднетемпературный (NORD)	1013400159	19.04.2016			
77.	шкаф холодильный среднетемпературный (Бирюса)	1013400155	19.04.2016			
78.	шкаф холодильный среднетемпературный 105S	1013400156	19.04.2016			
79.	шкаф холодильный среднетемпературный 105S	1013400157	19.04.2016			
80.	шкаф холодильный среднетемпературный 107S	1013400158	19.04.2016			
81.	шпилька для противней 600*500*1800	1013400149	19.04.2016			

Оборудование на забалансовом счете 21

№ п/п	Наименование объекта	Количество	Сумма
1	Гигрометр психометрический ВИТ-2 Я00034024	2	660,00
2	Рукомойник 200*400мм Я00034038	1	2624,63
	ИТОГО		3284,63

Оборудование передается в аренду по договору безвозмездного пользования № б/н от «__» февраля 2025 года.

Комплектность проверена.

Ссудополучатель по качеству и составу принятого оборудования претензий не имеет.

Ссудодатель:
БМАДОУ «Детский сад №16»

Ссудополучатель:
ООО Хороший продукт

Заведующий БМАДОУ «Детский сад №16

_____ Н.А. Казимова

Директор _____ Д.М. Степаненко

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

«__» февраля 2025 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №16», в лице заведующего Н.А. Казимовой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудодатель, с одной стороны и «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ"» в лице директора Степаненко Дмитрия Михайловича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

Настоящий Акт приема-передачи удостоверяет что, БМАДОУ «Детский сад № 16» передало, а «ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ"» приняло в соответствии с условиями договора № б/н от

«__» февраля 2025 г., кухонный инвентарь (посуда) в количестве:

п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
27		

Оборудование передается в аренду по договору безвозмездного пользования от «__» февраля 2025 год.

Комплектность проверена.

Ссудополучатель по качеству и составу принятого оборудования претензий не имеет.

Ссудодатель:
БМАДОУ «Детский сад №16»

Ссудополучатель:
ООО Хороший продукт

Заведующий БМАДОУ «Детский сад №16

Директор

_____ Н.А. Казимова

_____ Д.М. Степаненко

Документ подписан электронной подписью на ЭТП РАД | «Закупки 223-ФЗ»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	ООО "ХОРОШИЙ ПРОДУКТ" СТЕПАНЕНКО ДМИТРИЙ МИХАЙЛОВИЧ, ДИРЕКТОР	250A4B3008CB1EF9C48B7A76F786E7A03	04.02.2025 21:55 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	БЕРЕЗОВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №16" Казимова Наталья Андреевна, Заведующий	BDC1DEE66C6988214785C15C02F7C463	09.02.2025 06:40 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643060

Владелец Казимова Наталья Андреевна

Действителен с 11.03.2025 по 11.03.2026