

Договор №4

на оказание услуг по организации питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

г. Березовский

« » февраля 2025 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Золотой ключик» (БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»), именуемое в дальнейшем **Заказчик**, в лице в лице заведующего Евсеевой Татьяны Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны «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 23.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик» , на основании протокола подведения итогов закупки № извещения 32514417420 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.

Сумма по договору устанавливается в соответствии с Приложением № 1 к Техническому заданию и составляет 9684310.35 руб. (Девять миллионов шестьсот восемьдесят четыре тысячи триста десять рублей тридцать пять копеек), в т.ч. НДС 20% 1614051.73 руб. (Один миллион шестьсот четырнадцать тысяч пятьдесят один рубль семьдесят три копейки). Расчеты за оказываемые услуги производятся за счет внебюджетных средств и средств местного бюджета.

2.2. Расчеты за оказываемые услуги производятся в безналичной форме.

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

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - не более предельной наценки в размере 60% к ценам закупок 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

2.4. 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.

2.5. 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 обстоятельства, 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 момента заключения договора по «31» декабря 2025 г.,

а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

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 № 23 «Золотой ключик»
Факт. адрес: 623702, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский
городской округ г. Березовский, ул. Победы, строение ба.
ОГРН 1196658046133
ИНН/КПП 6678103036/667801001
БИК 016577551 Расч.счет 03234643657310006200
Уральское ГУ Банка России/УФК по Свердловской области г. Екатеринбург
ОКПО 47842255
ОКАТО 65412000000
ОКТМО 65731000001
ОКОГУ 4210007
ОКФС 14
ОКОПФ 75401
Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

_____/Т.В. Евсева/

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на оказание услуг по организации питания
воспитанников БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

1. Наименование оказываемых услуг: организация питания воспитанников в Березовском муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 23 «Золотой ключик» (БМАДОУ «Детский №23» «Золотой ключик»).

2. Количество оказываемых услуг: в соответствии с Приложением № 1 к техническому заданию.

Место оказания услуг: 623702, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский городской округ г. Березовский, ул. Победы, строение ба.

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 23 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 2023 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 Минздрава 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 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 приготовляемой 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 № 23 «Золотой ключик»

ООО Хороший продукт

_____/Т.В. Евсева/

Директор _____Д.М. Степаненко

СТОИМОСТЬ
на оказание услуги по организации питания воспитанников в
БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

Категории воспитанников	Цена за ед. рубл.	Кол-во детей	Кол-во дней питания	Коэффициент посещаемости	Сумма
группа кратковременного пребывания от 3-5 часов с двумя приемами пищи	104,17	1	247	0,7	18 010,56
группа с дневным пребыванием 10,5 часов	174,42	22	247	0,7	663 458,80
группа с дневным пребыванием 10,5 часов	193,57	269	247	0,7	9 002 840,99
Итого					9 684 310,35

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

ООО Хороший продукт

_____/Т.В. Евсеева/

Директор _____ Д.М. Степаненко

Реестр о количестве питающихся воспитанников

БМАДОУ «Детский сад № 23 «Золотой ключик»

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

« » февраля 2025 год

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Золотой ключик» в лице заведующего Т.В. Евсеевой, 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 – 143 кв.м. Помещения закреплены за Ссудодателем на праве оперативного управления, зарегистрированном в Едином государственном реестре права недвижимое имущество и сделок с ним 19.03.2020 г. Здание за номером № 66/001/015/2020-58979, 66:35:0108001:1723 (Свердловская область, г. Березовский, ул. Победы, строение ба.) Земельный участок 15.01.2020 г. за номером 66:35:0108001:193 (Свердловская область, г. Березовский, ул. Победы ба.).

1.2. Настоящий договор распространяет свое действия на отношения, возникшие в результате заключения договора №4 от **февраля** 2025г. и действует по 31.12.2025 года.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

21.1. 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.

21.2. 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.

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

2.2. Ссудодатель имеет право:

22.1. 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.

22.2. 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 № от « » февраля 2025 г.

2.3. Ссудополучатель обязан:

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

232. 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.

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

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

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

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

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

238. 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 № 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:

Березовское муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 23
«Золотой ключик»
Факт. адрес: 623702, Российская Федерация,
Свердловская область, Березовский городской
округ г. Березовский, ул. Победы, строение ба.
ОГРН 1196658046133
ИНН/КПП 6678103036/667801001 БИК
016577551
Расч.счет 03234643657310006200
Уральское ГУ Банка России/УФК по
Свердловской области г. Екатеринбург
ОКПО 47842255
ОКАТО 65412000000
ОКТМО 65731000001
ОКОГУ 4210007
ОКФС 14
ОКОПФ 75401

Ссудодатель:

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23
«Золотой ключик»

_____/Т.В. Евсеева/

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

Ссудополучатель:

ООО Хороший продукт

Директор _____ Д.М. Степаненко

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

« __ » __ 2025 год

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Золотой ключик» в лице заведующего Т.В. Евсеевой, 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:

1. Нежилое помещение – тамбур общей площадью 4,1 кв. м,
2. Раздаточная-7,7 кв.м.
3. Моечная кухонной посуды-6,0 кв.м.
4. Холодный цех-14,3 кв.м.
5. Горячий цех-21,3 кв.м.
6. Санузел персонала-2,1 кв.м.
7. Душевая персонала-2,5 кв.м.
8. Комната персонала-7,9 кв.м.
9. Кладовая сухих продуктов-5,5 кв.м.
10. Кладовая для овощей-5,5 кв.м.
11. Коридор-8,6 кв.м.
12. Мясо рыбный цех-10,9 кв.м.
13. Овощной цех-7,4 кв.м.
14. Цех первичной обработки овощей-7,9 кв.м.
15. Загрузочная-15,5 кв.м.
16. Помещение для хранения отходов-4,3 кв.м.
17. Помещение МОП-2,2 кв.м.
18. Помещение с холодным оборудованием-9,9 кв.м.
19. Лифт – 1,2 кв.м.

Расположенные по адресу: 623702, Российская Федерация, Свердловская область, Березовский муниципальный округ, г. Березовский, ул. Победы, строение ба.

Помещения общей площадью 144,8 кв.м.

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

- состояние хорошее;

- пол - керамогранит, стены: частично кафельная плитка, частично окраска, потолок покрашен, двери облицовка и окна пластиковые;

- необходимо ежегодное проведение текущего ремонта.

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

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23
«Золотой ключик»

Директор

ООО Хороший продукт

_____ / Д.М. Степаненко/

_____ /Т.В. Евсеева/

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

«_» февраля 2025 г.

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Золотой ключик» в лице заведующего Т.В. Евсеевой, 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 № 23 «Золотой ключик» передало, а ООО «ХОРОШИЙ ПРОДУКТ» приняло в соответствии с условиями договора № б/н от «_» февраля 2025 г оборудование:

№	наименование оборудования	инвентарный номер	дата ввода	балансовая стоимость	КОЛ-ВО	остаточная стоимость
1	Ванна моечная трехсекционная	41013400019	30.12.2019	13 882,54	1	
2	Ванна моечная двухсекционная	00-000000000000122	30.12.2019	25 523,67	3	
3	Ванна моечная односекц.	00-000000000000124	30.12.2019	31 585,12	7	
4	Стерилизатор ножей	41013400069	30.12.2019	15 000	1	
5	Весы напольные	41013400016	30.12.2019	12 000	1	
6	Весы напольные	41013400017	30.12.2019	12 000	1	
7	Весы электронные настольные	00-000000000000141		18 900	7	
8	Электроводонагреватель 330*230*530	41013400057	30.12.2019	25 000	1	
9	Зонт приточно-вытяжной	41013400031	30.12.2019	16 600	1	
10	Зонт приточно-вытяжной	41013400032	30.12.2019	16 600	1	
11	Зонт приточно-вытяжной	41013400033	30.12.2019	16 600	1	
12	Кипятильник электрический	41013400018	30.12.2019	12 000	1	
13	Колода для разуба мяса	00-000000000000168	30.12.2019	7 000	1	
14	Котел пищеварочный	41013400010	30.12.2019	115 000	1	
15	Машина для очистки корнеплодов	41013400056	30.12.2019	50 000	1	
16	Мшина кухонная универсал.	41013400006	30.12.2019	170 000	1	
17	Машина протиочно-овощер. 600*340*650	41013400055	30.12.2019	48 500	1	
18	Мясорубка стационарная	41013400053	30.12.2019	37 000	1	
19	Овоскоп	00-000000000000149	30.12.2019	1 873,09	1	
20	Пароконвектомат	41013400013	30.12.2019	175 000	1	
21	Подставка под бачки 400*400*400	410134000	30.12.2019	2 805,04	1	
22	Подтоварник	00-000000000000111	30.12.2019	16 836	6	
23	Плита элект.с жарочным шкафом	41012400007	30.12.2019	63 000	1	
24	Полка для досок	00-000000000000121	30.12.2019	20 607,92	4	
25	Салатетта 900*698*850	41013400014	30.12.2019	55 000	1	
26	Сковорода электрическая	41013400004	30.12.2019	57 000	1	
27	Слайсер	41013400026	30.12.2019	14 500	1	
28	Стеллаж для кухни 1200*600*1600	00-000000000000117	30.12.2019	22310 ,25	3	
29	Стеллаж для кухни	00-000000000000094	30.12.2019	33 583	5	
30	Стеллаж для посуды 1000*500*1600	00-000000000000130	30.12.2019	19 102,56	3	
31	Стол тумба кухонный	00-000000000000567	30.12.2019	3 788,50	1	
32	Стол производственный 800*600*860	00-000000000000115	30.12.2019	41 312,39	7	

33	Стол производственный 1000*600*860	00-000000000000116	30.12.2019	25 697,70	5	
34	Стол производственный 1200*600*860	00-000000000000123	30.12.2019	19 125,54	3	
35	Стол производственный 600*600*860	00-000000000000114	30.12.2019	12 713,04	3	
36	Стол раздаточно- производственный 600*600*870	00-000000000000118	30.12.2019	12 747,48	3	
37	Тележка-шпилька для противней	41013400066	30.12.2019	13 966,86	1	
38	Фильтр для воды	00-000000000000157	30.12.2019	8 000	1	
39	Хлеборезка	41013400054	30.12.2019	45 000	1	
40	Гастроёмкость	00-000000000000156	30.12.2019	7 200	1	
41	Стул поворотный	00-000000000000548	30.12.2019	2 417	1	
42	Зеркало настенное	00-000000000000404	30.12.2019	2 337	1	
43	Подставка под кипятивник	00-000000000000128	30.12.2019	2646,28	1	
44	Полка навесная открытая	00-000000000000120	30.12.2019	5 799,44	4	
45	Облучатель воздуха ОБН-150	00-000000000000218	30.12.2019	4 200	1	
46	Машина для очистки корнеплодов	41013400056	30.12.2019	50 000	1	
47	Шкаф для одежды метал. 2-секц.	00-000000000000110	30.12.2019	12529,44	3	
48	Шкаф для хлеба	41013400085	30.12.2019	20 408,98	1	
49	Шкаф морозильный 1474*960*1996	41013400005	30.12.2019	73 000	1	
50	Шкаф холодильный 1402*695*1960	41013400099	30.12.2019	46 000	1	
51	Шкаф холодильный 1402*695*1960	41013400100	30.12.2019	46 000	1	
52	Шкаф холодильный 697*925*1960	41013400094	30.12.2019	37 000	1	
53	Шкаф холодильный 697*1960*695	41013400090	30.12.2019	34 000	1	
54	Шкаф холодильный 697*1960*695	41013400091	30.12.2019	34 000	1	
Итого				1684698,84		

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

Комплектность проверена.

Ссудополучатель по качеству и составу принятого оборудования претензий не имеет.

Ссудодатель:

Ссудополучатель:

ООО Хороший продукт

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23
«Золотой ключик»

_____/Т.В. Евсеева/

Директор _____ Д.М. Степаненко

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

г. Березовский

« » февраля 2025 г

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 23 «Золотой ключик» в лице заведующего Т.В. Евсеевой, 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 № 23 «Золотой ключик» передало, а ООО «ХОРОШИЙ ПРОДУКТ» приняло в соответствии с условиями договора № б/н от « » февраля 2025 г кухонный инвентарь (посуда) в количестве:

п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1	Доска разделочная большая	25 шт.
2	Доска разделочная маленькая	40 шт.
3	Кастрюля нерж. 50 л	3 шт.
4	Кастрюля алюминиевая 50 л	18 шт.
5	Кастрюля нерж. 40 л	14 шт.
6	Кастрюля нерж. 30л.	5 шт.
7	Кастрюля нерж. 25 л	4 шт.
8	Кастрюля нерж. 20 л	3 шт.
9	Кастрюля эмаль большая	15 шт.
10	Кастрюля нерж. 15 л	2 шт.
11	Кастрюля нерж. 5л	1 шт.
12	Кастрюля нерж. 2л.	3 шт.
13	Весла длин.	10 шт.
14	Весла короткие	8 шт.
15	Скалки длинные	2 шт.
16	Скалки короткие	5 шт.
17	Разносы	6 шт.
18	Сковорода чугун. большая	2 шт.
19	Кастрюля 16 л.	4 шт.
20	Кастрюля 45 л.	6 шт.
21	Таз нерж. большой	19 шт.
22	Дуршлаг нерж.	2 шт.
23	Ковш нерж.	7 шт.
24	Чайник эмаль	2 шт.
25	Бак оцинкован.	2 шт.
26	Сковородки маленькие	6 шт.
27	Лопатки деревянные маленькие	15 шт.
28	Миска нерж.	5 шт.
29	Разносы нерж.	4 шт.
30	Овощечистка	4 шт.
31	Сито	2 шт.
32	Сито с ручками	2 шт.
33	Терка	2 шт.
34	Совок	4 шт.
35	Венчик	2 шт.
36	Таз пластик	4 шт.
37	Половник нерж. большой	3 шт.
38	Половник нерж. маленький	3шт.
39	Соусница маленькая	2 шт.
40	Соусник нерж. большой	2 шт.
41	Шумовка нерж.	4 шт.
42	Ложка нерж.	15 шт.
43	Вилка нерж.	10 шт.
44	Нож консервный	1 шт.,
45	Нож	15 шт.
46	Ножи большие	6 шт.

47	Ножи хлеб.	4 шт.
48	Ножи с пластик ручкой	3шт.
49	Нож с деревянной ручкой	7 шт.
50	Ложка чайная	6 шт.
51	Салатник маленький	6 шт.
52	Тарелки под первое	10 шт.
53	Тарелки под второе	10 шт.
54	Стаканы	5 шт.
55	Ведро пластик 10л.	5 шт.
56	Мусорное ведро	3 шт.
57	Ведро оцинк.	2 шт.
58	Ведро эмаль 12л.	1 шт.
59	Ведро эмаль бл.	1 шт.
60	Телеги для уборки	6 шт.
61	Швабры	6 шт.
62	Совки для мусора	3 шт.
63	Метелки	2 шт.

Оборудование передается в аренду по договору безвозмездного пользования от «___» февраля 2025г.

Комплектность проверена.

Ссудополучатель по качеству и составу принятого оборудования претензий не имеет.

Ссудодатель:

Заведующий БМАДОУ «Детский сад № 23
«Золотой ключик»

_____/Т.В. Евсеева/

Ссудополучатель:

ООО Хороший продукт

Директор _____ 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 22:02 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	БЕРЕЗОВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ \"ДЕТСКИЙ САД №23 \"ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК\" Евсеева Татьяна Владимировна, Заведующий	4868049071519BB8CFC41622B576079	09.02.2025 06:45 МСК+2 Подпись соответствует файлу документа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908331

Владелец Евсева Татьяна Владимировна

Действителен с 07.10.2024 по 07.10.2025