

ДОГОВОР № 61/2018
аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества

г. Пермь

"02" июля 2018 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 61» г. Перми, именуемый в дальнейшем Арендодатель, в лице директора Арамилевой Надежды Ивановны, действующего на основании Устава с одной стороны

и **Индивидуальный предприниматель Голдобина Наталья Юрьевна**, именуемый в дальнейшем Арендатор, в лице Голдобиной Натальи Юрьевны, действующего(ей) на основании свидетельства о регистрации свидетельство 59 № 002996384 от 02.03.2004 г., с другой стороны, вместе именуемые Стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Общие положения

1.1. С учетом письма департамента имущественных отношений администрации города Перми о согласовании самостоятельной передачи муниципального имущества в аренду от 09.04.2018 № СЭД-059-19-32-840, заключения комиссии по оценке последствий принятия решения о реорганизации или ликвидации муниципальных образовательных учреждений и учреждений, образующих социальную инфраструктуру для детей, предназначенную для целей образования и развития детей, а также о передаче в аренду, реконструкции, модернизации, изменении назначения или ликвидации объектов социальной инфраструктуры для детей, находящихся в муниципальной собственности от 26.03.2018 № 53, на основании результатов конкурсного квалификационного отбора организации, осуществляющей организацию питания в муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 61» г. Перми протокол от 21 июня 2018г. № 2 Арендодатель сдает, а Арендатор принимает в аренду

1.1.1. объект муниципального недвижимого имущества, в виде встроенных нежилых помещений общей площадью 281 кв.м, расположенных на 1 этаже здания, в том числе помещения на 1 этаже здания школы общей площадью 142,7 кв.м., а также встроенные нежилые помещений обеденного зала общей площадью 138,3 кв.м. на 1 этаже здания школы., расположенные по адресу: Российская Федерация, 614007, г. Пермь, ул. Николая Островского, д.46а. Помещение обеденного зала общей площадью 138,3 кв.м. предоставляется Арендатору в совместное пользование с третьими лицами в почасовую аренду в соответствии с графиком (приложение 4 к настоящему Договору). План и экспликация Объекта являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение 1 к настоящему Договору).

1.1.2. движимое имущество кухни согласно перечню (приложение 2 к настоящему Договору) и движимое имущество столовой (приложение № 3 к настоящему Договору).

Движимое имущества столовой (обеденного зала) передается Арендатору в почасовую аренду в соответствии с графиком (приложение 4 к настоящему Договору).

1.2. Цель (назначение) использования Объекта: предоставление услуги по организации питания учащихся и персонала Учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Настоящий Договор вступает в силу с момента государственной регистрации. Срок аренды Объекта - со "02" июля 2018 по "01" июля 2023 .

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

1.4. Арендатор не обладает преимущественным правом на заключение Договора на новый срок.

II. Права Сторон

2.1. Арендодатель имеет право:

2.1.1. требовать досрочного расторжения настоящего Договора в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством и (или) настоящим Договором;

2.1.2. передать свои права и обязанности по настоящему Договору третьим лицам в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

2.1.3. доступа на Объект в любое время для проведения проверки состояния и использования Объекта без вмешательства в хозяйственную деятельность Арендатора.

2.2. Арендатор имеет право:

2.2.1. при производстве текущего ремонта самостоятельно определять виды, формы отделки интерьера Объекта, не влекущие переоборудование, перепланировку, переустройство, не затрагивающие конструктивные и другие характеристики надежности и безопасности Объекта. Применяемые материалы должны соответствовать требованиям санитарных, противопожарных и иных обязательных правил и норм;

2.2.2. производить с письменного согласия Арендодателя капитальный ремонт Объекта, перепланировку и переустройство, реконструкцию и иные неотделимые улучшения Объекта в порядке, установленном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми и настоящим Договором;

2.2.3. требовать досрочного расторжения настоящего Договора в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством и (или) настоящим Договором;

2.2.4. в течение месяца со дня подписания настоящего Договора представить документы для государственной регистрации настоящего Договора в орган, осуществляющий государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав.

2.2.4. по согласованию с Арендодателем в установленном законом и техническими нормами порядке установить приборы учета потребления коммунальных услуг;

2.2.5. производить с письменного согласия Арендодателя улучшение Объекта (реконструкцию, перепланировку, капитальный ремонт и иное) при наличии проектной документации, согласованной в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми. По завершении работ сдать Объект в эксплуатацию в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

III. Обязанности Сторон

3.1. Арендодатель обязан:

3.1.1. подписать Договор, присвоить ему индивидуальный номер и направить 2 экземпляра настоящего Договора Арендатору;

3.1.2. контролировать выполнение Арендатором условий настоящего Договора;

3.1.3. передать Объект Арендатору по акту приема-передачи в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми в течение 3 дней со дня подписания настоящего договора;

3.1.4. представить по запросу Арендатора документы для осуществления права государственной регистрации настоящего Договора;

3.1.5. в случае отсутствия информации от Арендатора и (или) органа, осуществляющего государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав, о проведенной государственной регистрации более 3 месяцев со дня подписания настоящего Договора при реализации Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, либо неосуществления Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, представить документы для государственной регистрации настоящего Договора в орган, осуществляющий государственный кадастровый учет и государственную регистрацию прав.

3.2. Арендатор обязан:

3.2.1. использовать Объект по целевому назначению, указанному в пункте 1.2 настоящего Договора;

3.2.2. принять Объект по акту приема-передачи в течение 3 дней со дня подписания настоящего договора Сторонами;

3.2.3. в случае реализации Арендатором права, предоставленного пунктом 2.2.4 настоящего Договора, информировать Арендодателя о произведенной государственной регистрации настоящего Договора с направлением подтверждающих документов;

3.2.4. установить при входе в Объект вывеску с полным наименованием Арендатора в течение 30 дней со дня принятия Объекта по акту приема-передачи;

3.2.5. вносить своевременно и в полном объеме арендную плату в размере, установленном настоящим Договором;

3.2.6. в течение 10 дней после заключения настоящего Договора уведомить Главное управление МЧС России по Пермскому краю о заключении настоящего Договора (в уведомлении указать цель использования Объекта, предусмотренную пунктом 1.2 настоящего Договора). В срок, установленный действующим законодательством, согласовать с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю условия использования Объекта (в случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации для осуществления деятельности требуется специальное согласование), энергоснабжающей организацией - правила пользования электрической энергией.

Своевременно выполнять предписания вышеуказанных и иных органов и их должностных лиц по устранению выявленных нарушений.

Ответственность за невыполнение требований вышеуказанных органов, иных органов и их должностных лиц, установленных действующим законодательством, Арендатор несет самостоятельно;

3.2.7. в течение всего срока действия настоящего Договора содержать Объект в порядке, предусмотренном техническими, санитарными, противопожарными и иными обязательными правилами и нормами. За свой счет производить текущий ремонт, капитальный ремонт в случае, если он вызван неотложной необходимостью.

Обеспечивать сохранность инженерных сетей и инженерного оборудования, расположенного непосредственно в арендуемом Объекте, их эксплуатацию в соответствии с требованиями технических норм и правил.

Обеспечивать беспрепятственный доступ специализированных организаций к инженерным сетям и оборудованию, расположенному непосредственно в арендуемом Объекте, для их обслуживания в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми;

3.2.8. в 30-дневный срок со дня подписания Сторонами настоящего Договора заключить договоры со специализированными организациями на предоставление коммунальных услуг, а именно услуг по водоснабжению, водоотведению, по поставке электрической и тепловой энергии, по вывозу твердых коммунальных отходов и других, в том числе потребляемых при содержании общего имущества в здании, в котором расположен Объект, и эксплуатационных услуг, а именно дезинсекция и дератизация Объекта, содержание и обслуживание инженерных сетей, оборудования, коммуникаций, расположенных на Объекте, прилегающей территории (тротуары, озеленение, вывоз мусора, состояние фасада, очистка кровли от снега и ледовых свесов) в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и (или) правовыми актами города Перми или заключить договор с Арендодателем на возмещение соответствующих платежей.

Исполнять обязанности по оплате поставляемых коммунальных услуг, эксплуатационных услуг в соответствии с такими договорами. В случае взыскания в судебном порядке с Арендодателя денежных средств по причине нарушения Арендатором условий оплаты коммунальных, эксплуатационных услуг Арендодатель требует взыскания их с Арендатора в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

Обеспечивать учет потребления коммунальных услуг на Объекте. Копии заключенных договоров на предоставление коммунальных услуг и эксплуатационных услуг, заверенные в установленном законодательством порядке, представить Арендодателю в течение 30 дней с даты заключения указанных договоров.

Представить Арендодателю акт сверки расчетов с поставщиками услуг по заключенным договорам на предоставление коммунальных услуг и эксплуатационных услуг по запросу Арендодателя в срок, указанный в письменном запросе, а также в случаях проведения проверки выполнения Арендатором условий настоящего Договора, расторжения настоящего Договора, заключения договора аренды на новый срок.

При установке, замене приборов учета копии подтверждающих документов, заверенные в установленном законодательством порядке, представлять Арендодателю в течение 30 дней;

3.2.9. нести расходы по содержанию инженерного оборудования, находящегося в арендуемом Объекте, в том числе центрального теплового пункта, индивидуального теплового пункта, пожарных насосов, водомерных узлов, узлов учета тепловой энергии, горячего водоснабжения и иного инженерного оборудования;

3.2.10. при прекращении Договора Арендатор передает Объект Арендодателю со всеми неотделимыми улучшениями, исправно работающим инженерным оборудованием в течение 3 дней с даты прекращения (досрочного расторжения) настоящего Договора по акту приема-передачи;

3.2.11. застраховать Объект на случай его гибели и повреждения в течение 30 дней со дня подписания настоящего Договора в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми. Объект должен быть застрахован в течение всего срока действия договора аренды. Копии страховых полисов, заверенные в установленном законодательством порядке, представить Арендодателю в течение 10 дней со дня заключения договора страхования. При наступлении страхового случая, предусмотренного настоящим Договором, незамедлительно (в течение 24 часов с момента наступления страхового случая) сообщить о гибели (повреждении) Объекта Арендодателю;

3.2.12. восстановить Объект за счет собственных средств в случаях его приведения в период действия Договора в аварийное (ненормативное) либо иное непригодное для эксплуатации по целевому назначению состояние, возместить Арендодателю причиненный ущерб в полном объеме;

3.2.13. извещать Арендодателя в письменном виде в 10-дневный срок о произошедших изменениях: реорганизации, ликвидации, изменении наименования, места нахождения, почтового адреса, банковских реквизитов, лишения лицензии на право деятельности на Объекте;

3.2.14. обеспечивать Арендодателю (представителю Арендодателя) доступ на Объект в любое время в целях контроля за соблюдением условий (исполнением обязательств) настоящего Договора;

3.2.15. обеспечивать и осуществлять в соответствии с действующим законодательством самостоятельно или посредством привлечения третьих лиц охрану Объекта или заключить договор с Арендодателем на возмещение соответствующих платежей.

IV. Порядок расчетов и платежей

4.1. Арендная плата за Объект устанавливается в размере, указанном в приложении № 5 к настоящему Договору.

4.2. Арендная плата без учета налога на добавленную стоимость (НДС), составляющая **58 613** (Пятьдесят восемь тысяч шестьсот тринадцать) руб., вносится ежемесячно, не позднее 25 числа месяца, предшествующего оплачиваемому месяцу, по следующим реквизитам:

МАОУ «СОШ № 61» г. Перми

ИНН 5904100086 КПП 590401001

Получатель: департамент финансов администрации города Перми

(МАОУ «СОШ № 61» г. Перми, л/сч 08930000404)

Банк: Отделение Пермь г. Пермь р/сч 40701810157733000003 БИК 045773001 ОКТМО 57701000001

В течение 5 дней со дня заключения Договора Арендатор обязан оплатить по указанным

реквизитам:

арендную плату со дня начала фактического пользования Объектом до конца месяца, следующего за месяцем заключения Договора;

обеспечительный арендный платеж в размере квартальной арендной платы, который засчитывается как платеж за последний квартал аренды по настоящему Договору и удерживается Арендодателем в счет возмещения арендных платежей и иных денежных обязательств при расторжении настоящего Договора в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

В случае заключения договора аренды с органами государственной власти на срок менее трех месяцев, органами местного самоуправления МАОУ "СОШ № 61" г. Перми, бюджетными учреждениями условие о внесении обеспечительного арендного платежа не предусматривается.

В случае просрочки оплаты арендной платы обеспечительный арендный платеж засчитывается в первый день просрочки в счет исполнения текущих обязательств Арендатора по внесению арендной платы, при этом Арендатор обязан восполнить (уплатить Арендодателю) обеспечительный арендный платеж не позднее 30 числа текущего месяца.

В случае изменения арендной платы обеспечительный арендный платеж подлежит соответствующему увеличению или уменьшению, разница уплачивается Арендатором (возвращается Арендодателем) в течение 10 дней со дня изменения арендной платы (письменного обращения Арендатора о перерасчете обеспечительного платежа). Арендатор не имеет права на получение процентов с Арендодателя за пользование обеспечительным арендным платежом.

В случае досрочного расторжения настоящего Договора обеспечительный арендный платеж подлежит возврату Арендатору в течение 15 банковских дней со дня расторжения настоящего Договора после возврата Объекта по акту приема-передачи при условиях, что арендная плата уплачена полностью за весь период пользования Объектом и отсутствуют неисполненные на дату расторжения Договора денежные обязательства.

4.3. Размер арендной платы может быть изменен в порядке, предусмотренном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

Увеличение (индексация) арендной платы на следующий календарный год (с 1 января) происходит на основании сводного индекса потребительских цен, установленного прогнозом социально-экономического развития города Перми на соответствующий год, утвержденным администрацией города Перми в установленном порядке, и осуществляется Арендодателем в одностороннем порядке путем направления Арендатору до 01 января следующего года письменного уведомления об увеличении (индексации) арендной платы с указанием размера арендной платы в увеличенном размере способом, позволяющим удостовериться в факте получения Арендатором указанного уведомления.

4.4. Датой внесения платежа по настоящему Договору считается дата зачисления соответствующих сумм на счет, указанный в пункте 4.2 настоящего Договора.

V. Прочие условия

5.1. В случае проведения капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта Арендатор обязан до начала проведения таких работ направить Арендодателю письмо с просьбой о даче согласия на проведение работ, обоснованием необходимости, указанием объема и стоимости работ.

Арендодатель в течение месяца со дня получения письма направляет Арендатору письменный ответ, содержащий решение о согласии или об отказе на проведение работ.

5.2. Арендатор приступает к проведению капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта только при наличии письменного согласия Арендодателя и на основании документации, разработанной и согласованной в порядке, предусмотренном действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

5.3. После завершения капитального ремонта Объекта, реконструкции и иных неотделимых

улучшений Арендатор в случаях, предусмотренных действующим законодательством, обязан ввести Объект в эксплуатацию.

5.4. В течение 10 дней со дня окончания текущего ремонта, капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства, реконструкции и иных неотделимых улучшений Объекта Арендатор уведомляет об этом Арендодателя.

5.5. При расторжении настоящего Договора затраты Арендатора (субарендатора) на произведенные с согласия Арендодателя неотделимые улучшения Объекта Арендодателем не возмещаются, отделимые улучшения Объекта являются собственностью муниципального образования город Пермь.

5.6. В случае проведения без письменного согласия Арендодателя и (или) с нарушением требований действующего законодательства капитального ремонта Объекта, перепланировки и переустройства капитального характера, модернизации, реконструкции, достройки, дооборудования и иных неотделимых улучшений Объекта, замены или установки дополнительного инженерного оборудования Арендатор обязан за счет собственных средств в установленные Арендодателем сроки привести Объект в первоначальное состояние.

5.7. Арендатор не имеет права передавать свои права и обязанности третьим лицам, кроме обязанности внесения арендных платежей с указанием плательщика по настоящему Договору (арендный платеж по Договору от "___" _____ 20__ г., назначение платежа).

5.8. Арендатор не имеет права закладывать или отчуждать Объект (за исключением сдачи в субаренду с разрешения Арендодателя).

Договор субаренды прекращает свое действие при досрочном прекращении договора аренды.

5.9. Размещение автотранспорта (автостоянок, парковок) на территории, прилегающей к Объекту, осуществляется в соответствии с действующим законодательством и (или) правовыми актами города Перми.

5.10. При наличии в Договоре обязательств по осуществлению Арендатором инвестиционных вложений в Объект Стороны заключают инвестиционное соглашение.

5.11. Арендатор обязан предоставить определенным законодательством категориям обучающихся бесплатное питание за счет бюджетных средств на сумму, установленную Законом Пермского края от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства и детства в Пермском крае», Решениями Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях» в соответствии с примерным меню согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.12. Арендатор обязан осуществить предоставление основного (горячего) питания учащимся и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания.

5.13. Арендатор обязан установить стоимость завтрака/обеда в размере не более 1% от установленной величины прожиточного минимума в среднем по Пермскому краю в расчете на душу населения. По требованию учреждения арендатор обязан в течение 5 рабочих дней предоставить обоснование стоимости питания обучающихся.

5.14. Деятельность арендатора по организации питания обучающихся и персонала Учреждения должна осуществляться в соответствии с объемно - планировочными решениями пищеблока в форме приготовления и реализации кулинарной продукции/ приготовления и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов/буфета - раздаточной.

5.15. Арендатор обязан обеспечить пищеблок штатом сотрудников со средним

профессиональным разрядом не ниже 4 (средний профессиональный разряд определяется как среднее арифметическое от профессиональных разрядов сотрудников пищеблока), имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения и организовать повышение их квалификации не реже 1 раза в 3 года путем прохождения курсов повышения квалификации не менее 72 ч.

5.16. Арендатор предоставляет арендодателю план проведения лабораторно инструментального контроля, соответствующий требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и обеспечивает проведение исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания в соответствии с планом. В случае если заказчиком проведения лабораторно — инструментальных исследований выступил Арендодатель, и проведенные исследования подтвердили несоответствие предоставленного питания требованиям санитарного

законодательства, проведение исследований оплачивает Арендатор.

5.17. Арендатор обязан реализовать предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания, представленные Арендатором в заявке для участия в отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания в указанные в заявке сроки.

5.18. Арендатор обязан обеспечить поставку молока и молочной продукции от производителя или дилера молочной продукции.

VI. Ответственность Сторон

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения условий настоящего Договора виновная Сторона обязана возместить другой Стороне расходы и упущенную выгоду.

6.2. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение обязательств в случае, если неисполнение обязательств явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора в результате событий чрезвычайного характера, которые Стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами, и эти обстоятельства непосредственно повлекли невыполнение настоящего Договора.

В этом случае срок выполнения обязательств переносится соразмерно времени, в течение которого будут действовать такие обстоятельства и их последствия.

Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана не позднее 20 дней со дня наступления подобных обстоятельств информировать другую Сторону в письменной форме и представить необходимые подтверждающие документы. Несвоевременное извещение об обстоятельствах непреодолимой силы лишает соответствующую Сторону права ссылаться в дальнейшем на обстоятельства, указанные в настоящем пункте. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия будут продолжаться более 6 месяцев, делая невозможным выполнение условий настоящего Договора, каждая из Сторон может прекратить действие настоящего Договора немедленно после письменного уведомления другой Стороны.

6.3. Ответственность за вред, причиненный третьим лицам, в том числе имуществу третьих лиц, с использованием Объекта в период действия настоящего Договора, несет Арендатор.

6.4. Арендатор выплачивает Арендодателю штраф в размере квартальной арендной платы в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязанностей, предусмотренных пунктами: 2.2.2, 3.2.1, 3.2.8, 3.2.10, 3.2.11 настоящего Договора.

6.5. В случае нарушения Арендатором сроков внесения арендной платы, установленных настоящим Договором, за каждый день просрочки внесения арендной платы начисляется пеня в размере 0,1% от просроченной суммы.

6.6. В случаях не освобождения Арендатором арендуемого Объекта в сроки, предусмотренные пунктом 3.2.10 настоящего Договора, Арендатор выплачивает Арендодателю пеню в размере 1% от квартальной суммы арендной платы за каждый день пользования Объектом после прекращения срока действия настоящего Договора.

6.7. Арендатор выплачивает Арендодателю штраф в размере месячной арендной платы при

выявлении нарушений Арендатором пунктов: 3.2.2, 3.2.4, 3.2.6, 3.2.12-3.2.14, 4.2 (в части своевременности внесения обеспечительного платежа) настоящего Договора.

6.8. За сдачу Объекта (его части) в субаренду без письменного согласия Арендодателя Арендатор уплачивает штраф, равный годовой арендной плате за сданный в субаренду Объект

VII. Изменение и прекращение Договора

7.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами <1> и действует до полного исполнения Сторонами взятых на себя обязательств по настоящему Договору.

7.2. Изменение и расторжение настоящего Договора возможны по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения к настоящему Договору действительны, если они допускаются действующим законодательством, совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.

7.3. Договор подлежит расторжению в одностороннем порядке по инициативе Арендодателя в случаях:

7.3.1. использования Объекта (его части) не по целевому назначению, указанному в пункте 1.2 настоящего Договора;

7.3.2. систематического (два и более раза в квартал) нарушения сроков внесения арендной платы, установленных настоящим Договором;

7.3.3. наличия задолженности в размере двухмесячной арендной платы. Расторжение настоящего Договора не освобождает Арендатора от необходимости погашения задолженности по арендной плате, уплате пени и возмещению убытков;

7.3.4. умышленного или по неосторожности ухудшения состояния Объекта или инженерно-технического оборудования, сетей, коммуникаций, расположенных в Объекте и обеспечивающих его функционирование;

7.3.5. незаключения договоров на предоставление коммунальных, эксплуатационных услуг на Объект и общее имущество здания, согласно пункту 3.2.8 в срок, установленный настоящим Договором, неисполнения обязанности по оплате коммунальных и эксплуатационных услуг за Объект и общее имущество здания или незаключения договоров о возмещении соответствующих платежей Арендодателю;

7.3.6. неиспользования Объекта (его части) либо передачи по любым видам договоров и сделок иным лицам без письменного согласия Арендодателя;

7.3.7. неисполнения или ненадлежащего исполнения требований, предусмотренных пунктами 3.2.7, 3.2.9, 3.2.11, 5.10, 5.17, 6.8 настоящего Договора;

7.3.8. невыполнения текущего или капитального ремонта Объекта в случаях, предусмотренных настоящим Договором;

7.3.9. нарушения правил противопожарного режима, правил техники безопасности и иных правил, обязательных при осуществлении Арендатором своей деятельности на Объекте, что подтверждается соответствующими актами проверки уполномоченных органов;

7.3.10. неоднократного нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что подтверждается соответствующими актами, справками по результатам проверок;

7.3.11. нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологического требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», повлекшее причинение вреда здоровью обучающихся и сотрудников Арендодателя;

7.3.12. неустранение в установленный срок предписаний надзорных органов.

7.4. Настоящий Договор прекращает свое действие:

7.4.1. в случае ликвидации либо признания банкротом Арендатора;

7.4.2. в случае смерти физического лица, являющегося Арендатором по настоящему

Договору, признания его умершим или безвестно отсутствующим. Права и обязанности по настоящему Договору к наследникам не переходят;

7.4.3. по соглашению Сторон о расторжении настоящего Договора;

7.4.4. в случае расторжения в одностороннем порядке настоящего Договора, предусмотренного действующим законодательством.

VIII. Разрешение споров

8.1. Все споры и разногласия, возникающие из настоящего Договора или связанные с ним, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.

8.2. В случае если Стороны не придут к согласию, спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Пермского края.

IX. Приложения к настоящему Договору

Неотъемлемыми частями настоящего Договора являются:

9.1. План и экспликация Объекта в соответствии с техническим паспортом специализированного учреждения, осуществляющего техническую инвентаризацию (приложение № 1 к настоящему Договору).

9.2. Перечень объектов движимого имущества кухни, передаваемого в аренду (приложение № 2к настоящему Договору).

9.2. Перечень объектов движимого имущества столовой, передаваемого в почасовую аренду (приложение № 3 к настоящему договору).

9.3. График сдачи в аренду помещения столовой и расположенного в нем оборудования (приложение № 4 к настоящему Договору)

9.3. Расчет арендной платы за объект муниципального недвижимого имущества (приложение 5 к настоящему Договору).

9.4. Предложения по созданию условий для повышения качества оказания услуги (приложение 6 к настоящему Договору).

9.5. Акты приема-передачи недвижимого и движимого имущества.

9.6. Требования к основному (горячему) питанию учащихся

X. Уведомления и юридические адреса Сторон

10.1. Все уведомления и извещения, предусмотренные настоящим Договором, направляются заказной корреспонденцией по следующим адресам:

10.2. Обо всех изменениях в адресах и реквизитах Стороны должны немедленно информировать друг друга.

10.3. Настоящий Договор составлен в 3 экземплярах. Один хранится у Арендодателя, один - у Арендатора, один - в специализированном учреждении, осуществляющем регистрацию прав на недвижимое имущество и сделок с ним.

Арендодатель:

МАОУ «СОШ № 61» г. Перми
Юридический адрес: Николая Островского, 46а
Т. 216-71-21
ИНН 5904100086,
КПП 590401001,
ОГРН 105900891851
Департамент финансов администрации г.Перми

Арендатор:

Индивидуальный предприниматель
Голдобина Наталья Юрьевна
ИНН 590408489597
ОГРН 304590406200027
Св-во сер.59 № 002996384 от 02.03.2004 г.
614111,г.Пермь,ул.Солдатова ,д.42/4,кв.67

(МАОУ «СОШ № 61» г.Перми, л/сч.
08930000404)
р/с 40701810157733000003 в Отделении Пермь г.
Пермь,
БИК 045773001

АКБ «Проинвестбанк» (ПАО)
БИК 045773764
К/с 301 018 107 0000 0000 764
Р/с 408 028 107 0000 0000 353



Директор _____ / Арамилева Н.И.
М.П.



Индивидуальный предприниматель
Голдобина Наталья Юрьевна / Голдобина Н.Ю.
М.П. 02.07.2018г

Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Пермскому краю
Произведена государственная регистрация _____

Дата регистрации _____ 02.10.2018

Номер регистрации _____ 59:01:4110805-20-5970261001-10

Государственный регистратор края _____




Приложение № 2
к двустороннему договору
аренды объекта муниципального
недвижимого имущества

Перечень движимого имущества кухни

№ п/п	Инвентарный номер	Год выпуска (постановка на баланс)	Наименование объекта	Количество	Балансовая стоимость. Руб.	Остаточная стоимость
1	31380012	2005	Холодильник «Бирюса» 10 КШ-240	1	7 439,16	0
2	11680001	2009	Шкаф холодильный-400	1	33 000,00	0
3	31632446-466	2010	Шкаф пекарский 3-х секционный ЭШ-3К	1	77 500,00	0
4	11380003	2009	Картофелечистка МОК-150 М	1	21 000,00	0
5	11380002	2009	Овощерезка «Гамма-5А»	1	22 000,00	0
6	11630567	2009	Шкаф для инвентаря СУИ	1	8 000,00	0
7	31632446-561	2010	Пароконвектомат ПКА 10-1/1	1	99 990,00	0
8	31632446-562	2010	Подставка под пароконвектомат ПК-10	1	30 660,00	0
9	1380010	1995	Тестомес МТМ-65Н	1	30 604,70	0
10	31632446-663	2012	Машина посудомоечная МПК-700К	1	110 000,00	0
11	31632446-662	2012	Стол предмочный СПМП-6-3	1	26 900,00	0
12	31632446-661	2012	Стол раздаточный СПМР-6-1	1	8 000,00	0
13	31632446-685	2012	Шкаф холодильный CV107-S	1	38 900,00	0
14	31632446-687	2012	Тележка шпилька НШ 570	1	11 200,00	0
15	31632446-694	2012	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01	1	32 560,00	0
16	31632446-695	2012	Мармит 2-х блюд ЭМЛ-70Км	1	41 360,00	0
17	31632446-696	2012	Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70КМ-80	1	18 679,24	0
18	11630563-64	2009	Стеллаж кухонный для тарелок СКПТ	2	10 600,00	0
	Итого			30	628 393,10	0

Арендодатель: 
/Арамилева Н.И./
М.П. _____ Дата _____

Арендатор: 
/Голдобина Н.Ю.
М.П. _____ Дата 02.07.2018

Приложение № 3
к двустороннему договору
аренды объекта муниципального
недвижимого имущества


Перечень движимого имущества обеденного зала

№ п/п	наименование	инвентарный номер	кол-во	Год выпуска	Дата постановки на баланс	балансовая стоимость	остаточная стоимость
-------	--------------	-------------------	--------	-------------	---------------------------	----------------------	----------------------

Иное движимое имущество

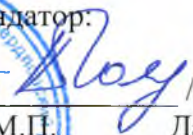
1	стол обеденный		22	2005	02.11.2005	0	0
	итого		22			0	0

Арендодатель:


/Арамилева Н.И./
М.П. _____ Дата _____



Арендатор:


/Голдобина Н.Ю./
М.П. _____ Дата 02.07.2012




Приложение № 4
к двустороннему договору
аренды объекта муниципального
недвижимого имущества

ГРАФИК СДАЧИ В АРЕНДУ ПОМЕЩЕНИЯ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА С ОБОРУДОВАНИЕМ

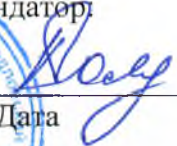
понедельник	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45	12.10-12.50	13.15-13.55	14.20-15.00	15.25-16.05
вторник	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45	12.10-12.50	13.15-13.55	14.20-15.00	15.25-16.05
среда	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45	12.10-12.50	13.15-13.55	14.20-15.00	15.25-16.05
четверг	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45	12.10-12.50	13.15-13.55	14.20-15.00	15.25-16.05
пятница	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45	12.10-12.50	13.15-13.55	14.20-15.00	15.25-16.05
суббота	9.05-9.45	10.00-10.40	11.05-11.45				

Арендодатель:


/Арамилева Н.И./
М.П. Дата



Арендатор:


/Голдобина Н.Ю./
Дата 02.07.2018г.



Приложение № 5
к двустороннему договору
аренды объекта муниципального
недвижимого имущества

Расчет арендной платы за Объект

Адрес Объекта: г. Пермь, ул. Николая Островского, 46а

Арендуемый Объект - встроенные нежилые помещения кухни и столовой общей площадью 281 кв.м., в том числе помещения на 1 этаже здания школы общей площадью 142,7 кв.м и технического оборудования, находящегося в нём, а также встроенных нежилых помещений обеденного зала общей площадью 138,3 кв.м. на 1 этаже здания школы.

Помещение обеденного зала общей площадью 138,3 кв.м. и движимое имущество обеденного зала предоставляются Арендатору в почасовую аренду ,

На основании «Оценочного отчета» №84/О-18 от 31 марта 2018г. и заключения экспертно-методического совета №19/Э от 03 апреля 2018г

арендная плата без учета НДС составляет **58 613 руб. в месяц**, в том числе:

Обеденный зал , включая оборудование (руб. в месяц):

106 часов 00 мин. (согласно графика) * 305 руб. = 32330,00руб.

Помещение пищеблока общей площадью 142,7 кв.м – 15006,00 руб.

Оборудование для производства общественного питания в количестве 30 единиц – 11277 ,00 руб.

Расчет выполнил ИП Козарева

Арендодатель:


/Арамилева Н.И./
М.П. Дата



Арендатор:


/Голдобина Н.Ю./
М.П. Дата 02.07.2018г



Предложение о качестве работ и иные предложения об условиях исполнения договора

Индивидуальный предприниматель **Голдобина Н.Ю**

предлагает оказать услугу на условиях, указанных в извещении о проведении открытого конкурса и конкурсной документации, на организацию питания учащихся в МАОУ «СОШ № 61» г. Перми в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к конкурсной документации) и обязуется заключить прилагаемый к конкурсной документации договор на условиях, указанных в настоящей заявке на участие в конкурсе и в конкурсной документации:

Предложения по созданию условий для повышения качества услуги:

Предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в дошкольном образовательном учреждении (в произвольной форме)	Актуальность	Реализуемость	Прогнозируемый эффект
<p>1. Приобретение, установка и обслуживание комплекта автоматики для распашных ворот, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> -привод, - радиоприемник, - брелок-передатчик, -антенна, -фотоэлементы, - лампа, - блок управления. <p>При необходимости, по согласованию со школой, корректировка или замена полотен ворот.</p> <p>Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальную спецификацию на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря ускорит процесс приемки и разгрузки закупаемых продуктов в соответствии с действующими нормами СанПиН, а так же обеспечит соблюдение антитеррористических мер Заказчиком</p>
<p>2. Полная замена столовой посуды для сервировки и приобретение комплекта посуды Lumeparc</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, оказание услуги по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями может быть улучшено</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет № УТБ00025687 от 09.04.18г. на приобретение указанного инвентаря прилагаем)</p>	<p>Новая посуда позволит улучшить качество оказания услуги и повысить эстетический вид предоставляемых блюд</p>

<p>3. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для обеденного зала в составе: Дозатор для жидкого мыла авт. 500 мл Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет в необходимом объеме производить санитарную обработку рук перед приемом пищи в соответствии с действующими нормами и требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1051 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит повышение скорости обработки рук, тем самым увеличит свободное время для приема пищи</p>
<p>4. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для обеденного зала в составе: Сушилка для рук автомат, сенсорная Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет в необходимом объеме производить санитарную обработку рук перед приемом пищи в соответствии с действующими нормами и требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1051 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит повышение скорости обработки рук, тем самым увеличит свободное время для приема пищи</p>
<p>5. Приобретение инвентаря в составе: - кастрюля 50 л, сварная - кастрюля 40л, нерж. - кастрюля 20л, цельнотянутая - кастрюля 10л, цельнотянутая - кастрюля 5л</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет № УТБ00025698 от 09.04.2018г. на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит улучшение процесса, качества и температуры выдачи готовых блюд в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>6. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для линии раздачи в составе: Прилавок ПТЭ-70КМ-80 для подогрева тарелок (80 тарелок, 630 мм)</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 31.08.2018г. (актуальный счет №1110 на приобретение указанного оборудования</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит улучшение процесса, качества и температуры выдачи готовых блюд в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>

	действующими нормами требованиями	прилагаем)	
7. Приобретение и установка печи конвекционной КЭП-6Э (6 уровней 400х600) и комплект противней (10 шт.)	В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, оказание услуги по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями может быть улучшено	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.05.2019г. (актуальный счет № 1603 от 14.05.18г. на приобретение указанного инвентаря прилагаем)	Использование при приготовлении печи конвекционной позволит без потери качества сократить время теплового воздействия на продукты при приготовлении пищи, тем самым снизить потерю полезных свойств продуктов.
8. Приобретение, установка и обслуживание шкафа расстоечного ШРТ-12Э (6 уровней, 600х800)	В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.05.2019г. (счет № 1603 от 14.05.2018г. на приобретение указанного оборудования прилагаем)	Приобретение данного инвентаря обеспечит улучшение вкуса и качества приготавливаемых блюд и выпечки
9. Приобретение, установка и обслуживание Мукопросеивателя «КАСКАД» , объем бункера 40л.	В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (счет № 4190 от 23.11.2017г. на приобретение указанного оборудования прилагаем)	Приобретение данного инвентаря обеспечит улучшение вкуса и качества приготавливаемых блюд и выпечки
10. Приобретение, установка и обслуживание овощерезки Robot-coupe CL30 BISTRO , 220В с набором дисков	В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.01.2019г. (актуальный счет №1524 от 07.05.18г. на приобретение указанного оборудования прилагаем)	Приобретение данного инвентаря обеспечит надлежащее качество процесса приготовления кулинарных изделий по действующим нормами СанПи

<p>11. Приобретение, установка и обслуживание смягчителя воды на 12л., нерж. сталь</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (счет № 1603 от 14.05.2018г. на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит повышение качества воды, используемой при приготовлении блюд</p>
<p>12. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для складских помещений пищеблока в составе: Стеллаж кух. 1200х500х1800, 4 полки, нерж стойки 2 шт.</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1049 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит надлежащее качество хранения в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>13. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для складских помещений пищеблока в составе: Стеллаж кух. 1100х600х1800, 4 полки, нерж стойки</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1049 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит надлежащее качество хранения в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>14. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для складских помещений пищеблока в составе: Подтоварник ПДТ-6/6, 600х600х300 2 шт.</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1049 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит надлежащее качество хранения в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>15. Приобретение, установка и обслуживание системы фильтрации воды в составе: - корпус; - модуль ЭФГ;</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до</p>	<p>Приобретение и установка системы фильтрации воды позволит повысить качество оказания</p>

<p>-кран шаровый полипропеленовый; - американка полипропиленовая; - труба полипропиленовая 32x5,4 мм</p>		<p>31.08.2018г. (актуальный счет №3000001949 от 04.04.2018г. приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>услуги путем улучшения вкусовых качеств готовых блюд</p>
<p>16. Приобретение и установка столов обеденных в кол-ве 32 шт.</p>	<p>Представленное в настоящее время у Заказчика оборудование (столы) не соответствует количеству питающихся</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (счет №10 от 18.10.17г.)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит надлежащее количество посадочных мест питающихся в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>17. Приобретение и установка табуретов на м/к кожзам в количестве 250 шт.</p>	<p>Представленное в настоящее время у Заказчика оборудование (стулья) не соответствует количеству питающихся</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Д. в срок до 01.09.2018г. (счет №38 от 15.05.18г.)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит надлежащее количество посадочных мест питающихся в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>18. Приобретение, установка и обслуживание дверей пластиковых на пищеблок (2 шт.)</p> <p>Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>В настоящее время у Заказчика установлены деревянные стеклопакеты с большим износом, что негативно влияет на процесс приготовления пищи</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальное коммерческое предложение № 18758 от 23.04.2018г. приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Установка дверей из пластика, имеющего резиновые уплотнители позволит снизить теплопотери Заказчика в целом по зданию школы.</p>
<p>19. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для складских помещений пищеблока в составе: Гигрометр психометр. ВИТ-1 t0...+25С</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1112 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит надлежащее качество хранения в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>

<p>20. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для складских помещений пищеблока в составе: Гигрометр психометр. ВИТ-2 t+15...+40С</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1112 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного оборудования обеспечит надлежащее качество хранения в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>21. Приобретение, установка и обслуживание оборудования для линии раздачи в составе: Кипятильник Ksitex ML-15 D 16L 14л, 32x32x50</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует, что не позволяет оказывать услугу по предоставлению питания в соответствии с действующими нормами требованиями</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (актуальный счет №1109 на приобретение указанного оборудования прилагаем)</p>	<p>Приобретение данного инвентаря обеспечит улучшение процесса, качества и температуры выдачи готовых блюд в соответствии с действующими нормами СанПиН</p>
<p>22. Замена сантехники в санузле пищеблока, в том числе: - унитаза, - бачок, - раковина</p> <p>Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>Оборудование установленное у Заказчика в настоящее время имеет большой износ</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)</p>	<p>Приобретение нового инвентаря позволит обеспечить его надлежащую санитарную обработку и улучшить эстетический вид</p>
<p>23. Приобретение и установка фаянсовой раковины в зону мытья рук посетителей при входе в обеденный зал</p> <p>Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>Оборудование установленное у Заказчика в настоящее время имеет большой износ</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)</p>	<p>Приобретение нового инвентаря позволит оптимизировать процесс санитарной обработки рук посетителей перед приемом пищи</p>

<p>24. Замена покрытия в производственном помещении на керамогранит (59,6 м2)</p> <p>Передача на баланс школы по окончании срока действия договора аренды и договора оказания услуг по организации питания.</p>	<p>В настоящее время у Заказчика установлено напольное покрытие (плитка) имеющее большой износ и усложняющее процесс санитарной обработки</p>	<p>Приобретение и укладка нового материала за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)</p>	<p>Укладка нового покрытия позволит обеспечить его надлежащую санитарную обработку и улучшить эстетический вид</p>
<p>25. Приобретение и установка двери ПВХ в склад сыпучих продуктов</p>	<p>Дверь, установленная у Заказчика в настоящее время имеет большой износ</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)</p>	<p>Установка новой двери, имеющей резиновые уплотнители позволит обеспечить надлежащее хранение продуктов, санитарную обработку помещения и двери и улучшит эстетический вид</p>
<p>26. Приобретение и установка подвесного потолка Armstrong scala board в обеденном зале</p>	<p>В настоящее время у Заказчика потолок подшит деревянными конструкциями имеющими большой износ и устаревший внешний вид</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)</p>	<p>Новый подвесной потолок Armstrong scala board придаст обеденному залу более современный вид, что улучшит эстетический вид обеденного зала и повысит качество приема пищи учащихся и преподавателей</p>
<p>27. Приобретение и установка перегородки из ПВХ в обеденном зале</p>	<p>В настоящее время указанное оборудование у Заказчика отсутствует</p>	<p>Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ</p>	<p>Отделение зоны сбора пищевых отходов от обеденного зала, что позволит улучшить эстетический вид обеденного зала и повысит качество приема пищи учащихся и преподавателей</p>

		прилагаем)	
28. Приобретение и установка двери двустворчатой из ПВХ в обеденный зал	В настоящее время у Заказчика установлены старые двери с большим износом, что негативно влияет на внешний вид обеденного зала и входную зону в него	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)	Новая входная дверь придаст обеденному залу более современный вид, что улучшит эстетический вид обеденного зала и повысит качество приема пищи учащихся и преподавателей
29. Приобретение и установка двери двустворчатой из ПВХ в тамбур пищеблока	В настоящее время у Заказчика установлены деревянные двери с большим износом, что негативно влияет на процесс приготовления пищи и температуру готовых блюд	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)	Установка двери, имеющей резиновые уплотнители позволит снизить теплотери Заказчика в целом по зданию школы и в помещении пищеблока
30. Приобретение, установка и обслуживание стеклопакетов оконных в обеденном зале (5 шт.)	В настоящее время у Заказчика установлены старые стеклопакеты с большим износом, что негативно влияет на процесс приготовления пищи и температуру готовых блюд	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от 28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ прилагаем)	Установка стеклопакетов, имеющего резиновые уплотнители позволит снизить теплотери Заказчика в целом по зданию школы и улучшит эстетический вид зала
31. Приобретение, установка и обслуживание стеклопакетов оконных на пищеблок (5 шт.)	В настоящее время у Заказчика установлены старые стеклопакеты с большим износом, что негативно влияет на процесс приготовления	Приобретение и установка оборудования за счет ИП Голдобина Н.Ю. в срок до 01.09.2018г. (коммерческое предложение ООО «Эксперт» от	Установка стеклопакетов, имеющего резиновые уплотнители позволит снизить теплотери Заказчика в целом по зданию школы.

	пищи и температуру готовых блюд	28.04.2018г. на приобретение указанного оборудования и выполнение работ (прилагаем)	
32. Пропаганда здорового питания среди обучаемых за счет ИП Голдобина Н.Ю., в том числе путем подготовки телевизионных роликов для трансляции на мониторах, расположенных в СОШ.	Повышает интерес учащихся к здоровому образу жизни и правильному питанию.	Пропаганда реализуется путем увеличения охвата учащихся питанием до 85%. Высокий процент охвата достигается путем стимулирования ответственных преподавателей, контролировать полностью и регулярность питания учащихся. Стимулирование строится на системе предоставления бесплатного питания за счет ИП Голдобина Н.Ю. Срок – с начала действия договора	Заинтересованность преподавателей в контроле за качеством и режимом питания обучаемых.
33. Дополнительное обучение работников столовой за счет ИП Голдобина Н.Ю. с повышением профессионального разряда	Позволяет повысить уровень питания в СОШ	у ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации обучения сотрудников (копию договора прилагаем) Срок – с начала действия договора	Обеспечивает организацию питания с учетом изменений всех требований и норм.
34. По заявкам родителей обучаемых приготовление отваров и фитосборов	Востребовано преподавателями обучаемыми	у ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт приготовления таких напитков Срок – с начала действия договора	Обеспечивает улучшение самочувствия в период восстановления после болезни, обеспечивает общее укрепление здоровья обучаемых
35. Витаминизация (напитков, выпечки) за счет ИП Голдобина Н.Ю.	Необходимо для оздоровления обучаемых.	у ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт витаминизации, есть заключенный договор с ООО «Уральский региональный центр питания» (копию договора прилагаем) Срок – с начала действия договора	Позволяет сократить количество заболевших обучаемых, вносит разнообразие в питание обучаемых

<p>36. Мониторинг вкусовых пристрастий обучающихся и преподавателей с последующей соответствующей корректировкой меню (в пределах разрешенных блюд для питания в общеобразовательных учреждениях)</p>	<p>Позволяет учитывать пожелания обучающихся и преподавателей</p>	<p>Мониторинг планируется производить в форме опросного листа для каждого заинтересованного лица 2 раза в год (для учета в зимнем и летнем меню) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Повышает интерес обучающихся и преподавателей к питанию, тем самым способствует регулярному питанию и улучшает самочувствие</p>
<p>37. Возможность внести разнообразие и использовать при организации питания следующие виды меню: А) план-меню на 12 дней для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет (весеннее-летний период) в общеобразовательных учреждениях (соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 26.02.2018 №09/2861); Б) план-меню на 12 дней для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет (осеннее-зимний период) в общеобразовательных учреждениях (соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 02.02.2018 №09/1552); В) план-меню на 12 дней для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет (весеннее-летний период) в общеобразовательных учреждениях (соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 25.07.2016 №09/12552); Г) план-меню на 12 дней для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет (осеннее-зимний период) в общеобразовательных учреждениях (соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 09.08.2016 №09/13503); Д) план-меню на 20 дней для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях</p>	<p>Позволяет учитывать пожелания обучающихся и преподавателей в процессе оказания услуги</p>	<p>документ утвержден и коллектив ИП Голдобина Н.Ю.имеет опыт работы по указанному документу (Копии указанных сопроводительных писем прилагаются) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Повышает интерес обучающихся и преподавателей к питанию, тем самым способствует регулярному питанию и улучшает самочувствие</p>

<p>(соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 04.09.2014 №09/12342);</p>			
<p>38. Возможность организации питания обучающихся в лагере досуга и отдыха при общеобразовательном учреждении по специализированному типовому рациону питания для организации питания детей 7-10 лет и от 11 до 17 лет (копии согласований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: - от 05.12.2011 №09/16432 - от 11. 04.2017г.)</p>	<p>Позволяет производить питание в дагере досуга и отдыха</p>	<p>Документ разработан и утвержден, коллектив ИП Голдобина Н.Ю. имеет опыт работы по указанному документу (Копию указанных сопроводительных писем прилагаем) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Дополняет полноценный отдых обучающихся, при этом способствует регулярному питанию и улучшает самочувствие.</p>
<p>39. Возможность организации питания для детей с ОВЗ по 12 дневному меню на весеннее-летний и осеннее-зимний периоды для организации 3х разового питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях (соответствие подтверждено экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» сопроводительное письмо от 10.04.2018 №09/5271);</p>	<p>Позволяет производить питание детей с ОВЗ</p>	<p>Документ разработан и утвержден, коллектив ИП Голдобина Н.Ю. имеет опыт работы по указанному документу (Копию указанного сопроводительного письма прилагаем) Срок – с начала действия договора</p>	
<p>40. Проведение (регулярность при согласовании с СОШ) открытых дней в столовой с бесплатной дегустацией блюд, указанных в 2-х разовом 12-ти и 20-дневном меню (плане-меню) для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 17 лет при общеобразовательных учреждениях</p>	<p>Повышает интерес учащихся к здоровому питанию, предлагаемому в столовой СОШ</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт проведения подобных мероприятий Срок – с начала действия договора</p>	<p>Увеличивает количество питающихся в столовой обучающихся</p>
<p>41. Организация совместно со школой проекта «Осенний калейдоскоп», в том числе: оформление и помощь в дизайне, помощь при награждении победителей проекта и остальных участников</p>	<p>Повышает интерес учащихся к здоровому питанию, предлагаемому в столовой СОШ, позволяет обучающимся освоить новые навыки в изготовлении поделок из овощей и фруктов своими руками</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации и участия в подобных мероприятиях (Копии Положения о школьном проекте и благодарственных писем о проведении мероприятий прилагаю) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Стимулирует интерес обучающихся к национальной кухне и к здоровому питанию</p>

<p>42. Участие в мероприятиях, направленных на гражданско-патриотическое воспитание учащихся с участием ветеранов войны и труда</p>	<p>Повышает интерес учащихся к здоровому питанию, предлагаемому в столовой СОШ, позволяет обучающимся освоить новые навыки в изготовлении поделок из овощей и фруктов своими руками</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации и участия в подобных мероприятиях (Копии благодарственных писем о проведении мероприятий прилагаю) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Стимулирует интерес обучающихся к национальной кухне и здоровому питанию</p>
<p>43. Организация поздравления учащихся и преподавателей «День рождения»</p>	<p>Повышает интерес учащихся к здоровому питанию, предлагаемому в столовой СОШ</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации данного мероприятия Срок – с начала действия договора</p>	<p>Увеличивает количество питающихся столовой обучающихся</p>
<p>44. Проведение для обучающихся начальных и младших классов мастер-классов по приготовлению наиболее любимых ребятами блюд (по заявкам классных учителей и при согласии родителей)</p>	<p>Повышает интерес учащихся к здоровому питанию, предлагаемому в столовой СОШ</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации и участия в подобных мероприятиях Срок – с начала действия договора</p>	<p>Увеличивает количество питающихся столовой обучающихся</p>
<p>45. Проведение для обучающихся средних и старших классов социальных практик и профессиональных проб (по заявкам классных учителей и при согласии родителей), в том числе обучение по направлениям «Повар», «Официант», «Кулинар» азам поварского мастерства, возможность обучающихся попробовать свои силы при профессиональном приготовлении блюд столовой</p>	<p>Повышает интерес учащихся к профессиональному ориентированию</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт организации подобных мероприятий (Копии благодарственных писем о проведении мероприятий прилагаю) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Увеличивает количество обучающихся, заинтересованных в получении и повышении профессиональных навыков и знаний</p>
<p>46. Подтверждение надлежащего осуществления деятельности по организации питания сертификатом соответствия, выдаваемым по результатам инспекционного контроля органом сертификации услуг общественного питания по системе сертификации ГОСТ Р на предмет соответствия услуги организации рационального, комплексного питания требованиям нормативных документов ГОСТ Р 50762-2007 п. 5, п.п. 5.1 - 5.7, 5.11; ГОСТ Р 50763-2007 п.</p>	<p>Подтверждает квалификацию участника</p>	<p>У ИП Голдобина Н.Ю. есть опыт указанного сертифицирования (копии сертификатов прилагаю) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Обеспечивает подтверждение надлежащего уровня оказания услуги учащимся и преподавателям СОШ</p>

<p>3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10: ГОСТ Р 50764-2009 (с 01.01.2015- ГОСТ 31984-2012) п. 4, 5, 6, 7; ГОСТ Р 50935-2007 п. 4, п. 5, п.п. 5.1 - 5.4, 5.7, п. 6, п.п. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, п. 7, п. 7.1; ГОСТ Р 53104-2008 (с 01.01.2015 - ГОСТ 31986-2012) стандарт в целом; ГОСТ Р 53105-2008 (с 01.01.2015- ГОСТ 31987-2012) стандарт в целом; ГОСТ Р 53106-2008 (с 01.01.2015 - ГОСТ 31988-2012) стандарт в целом; ГОСТ Р 53995-2010 стандарт в целом; ГОСТ Р 55051-2012 стандарт в целом; СанПиН 2.4.4.2599-10</p>			
<p>47. Использование при оказании услуги специальных знаний технолога Голдобиной Н.Ю. по организации питания в образовательных организациях,</p>	<p>Позволяет повысить уровень оказываемой услуги</p>	<p>Представляем копию диплома Голдобиной Н.Ю. по специальности «технолог», копии удостоверений об обучении на курсах «Руководитель предприятия питания» и «Организация питания в образовательных организациях прилагаю) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Обеспечивает подтверждение надлежащего уровня оказания услуги учащимся и преподавателям СОШ</p>
<p>48. Использование при оказании услуги преимущественно продуктов для детского питания, предлагаемых проверенными поставщиками (например мясо, колбасные изделия, соки)</p>	<p>В настоящее время услуга оказывается именно при использовании детской продукции указанных в реестре поставщиков</p>	<p>ИП Голдобиной Н.Ю. заключены соответствующие договоры Срок – с начала действия договора</p>	<p>Позволяет дополнительно обеспечить потребности учащихся в сбалансированном питании</p>
<p>49. Использование при оказании услуги продукции (в том числе сырье) только проверенных поставщиков (реестр прилагаем)</p>	<p>В настоящее время услуга оказывается именно при использовании продукции указанных в реестре поставщиков</p>	<p>ИП Голдобиной Н.Ю. заключены соответствующие договоры Срок – с начала действия договора</p>	<p>Позволяет поддерживать высокое качество приготовления блюд</p>
<p>50. Использование при оказании услуги продукции напрямую от производителей молочной продукции</p>	<p>В настоящее время услуга оказывается именно при использовании продукции производителя</p>	<p>ИП Голдобиной Н.Ю. заключены соответствующие договоры (копии договоров прилагаем: ИП Санникова Е.Ф.,</p>	<p>Позволяет поддерживать высокое качество приготовления блюд</p>

		ООО «Пермь Молоко», ИП Федотов А.В.) Срок – с начала действия договора	
51. Использование при оказании услуги воды питьевой артезианской	Необходимость обеспечивать питьевой режим учащихся	ИП Голдобиной Н.Ю. заключен соответствующий договор с ООО «Ново-Лядовский источник» (копию прилагаем) Срок: с начала действия договора аренды	Позволяет снять данную обязанность со школы и предоставлять воду надлежащего качества
52. Предоставление возможности учащимся и преподавателям по приобретению биомороженого	В настоящее время услуга оказывается именно при использовании указанной воды	ИП Голдобиной Н.Ю. в настоящее время заключены соответствующие договоры с ООО «Фермент» и ООО «Фермент-Пермь» (копии прилагаем). Срок: с начала действия договора аренды	Биомороженое обогатоено бифидобактериями и, обладает выраженным профилактическим действием по дисбактериозу. Дополняет полноценный отдых обучающихся, при этом улучшает самочувствие.
53. Разработка данных и предоставление родителям информации о количестве хлебных единиц, употребляемых ребенком в завтрак или обед в соответствии с нашим меню	В настоящее время данная услуга не оказывается	ИП Голдобина Н.Ю. в настоящее время ведет разработку и просчитывает данные единицы Срок – с 01.01.2019г.	
54. Регистрация и работа в автоматизированной информационной системе «Меркурий» для получения информации о ветеринарных справках и	В настоящее время данная система при оказании услуги оказывается в ограниченной форме	ИП Голдобина Н.Ю. в настоящее время ведет регистрацию в системе «Меркурий» (копию заявления о регистрации со входящим номером прилагаю) Срок: с начала действия договора аренды	АС «Меркурий» предназначена для электронной сертификации и обеспечения прослеживаемости грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях повышения биологической и пищевой безопасности.

<p>55. Осуществление производственного контроля на пищеблоке по утвержденной программе</p>	<p>Обеспечивает надлежащий контроль качества</p>	<p>у ИП Голдобиной Н.Ю. есть опыт осуществления указанного контроля (прилагаю утвержденную программу производственного контроля) Срок: с начала действия договора аренды</p>	<p>Совершенствует работу коллектива пищеблока, обеспечивает проведение анализов в установленные нормативами сроки</p>
<p>56. Организация проведения лабораторных исследований готовых блюд, воды, смывов с объектов внешней среды в соответствии с требованиями СанПиН и требованиями Департамента образования администрации города Перми</p>	<p>Обеспечивает надлежащий контроль процесса приготовления</p>	<p>у ИП Голдобиной Н.Ю. есть опыт осуществления указанного контроля (прилагаю копию заключенного договора с Роспотребнадзором и полный объем за год протоколов проведенных лабораторных испытаний) Срок – с начала действия договора</p>	<p>Совершенствует работу коллектива пищеблока, обеспечивает проведение анализов в установленные нормативами сроки</p>
<p>57. Организация и проведение курса обучающих лекций для родителей об организации здорового питания</p>	<p>Указанное обучение с родителями СОШ не проводилось</p>	<p>ИП Голдобина Н.Ю. подготовлен соответствующий курс (перечень основных тем курса прилагаем) Срок – в течении срока действия договора аренды</p>	<p>Позволяет довести до родителей значимость и необходимость сбалансированного питания учащихся и как следствие, повысить охват питанием среди учащихся</p>
<p>58. Членство Участника в некоммерческом партнерстве «Лидер»</p>	<p>В настоящее время ИП Голдобина Н.Ю. является участником НП «Лидер»</p>	<p>ИП Голдобина Н.Ю. является участником НП «Лидер» с декабря 2007 года. Карточку партнерства с описанием основных характеристик прилагаем Срок – с</p>	<p>Позволяет обеспечивать постоянное и активное информирование Заказчика обо всех нововведениях в сфере школьного питания и возможности учета данных изменений при оказании</p>

		начала действия договора	услуги Участником
59. Наличие опыта организации питания в общеобразовательных школах города Перми	Необходимость специальных знаний организатора питания по специфике оказания услуги в соответствии с требованиями Департамента образования города Перми	В настоящее время ИП Голдобина Н.Ю. является исполнителем услуги по организации питания в 5 (пяти) школах города Перми (копии действующих договоров прилагаем)	Позволяет осуществлять питание с учетом особенностей организации и приготовления в общеобразовательной школе, а так же эффективно осуществлять Заказчику контроль и предоставлять необходимую отчетность в контролирующие органы
60. Наличие в штате достаточного количества специалистов по приготовлению пищи и организации производства, имеющих достаточный опыт работы и прошедших курсы повышения квалификации в этой области – 20 человек	Необходимость обеспечения непрерывного процесса питания в течении учебного года	В настоящее время в штате ИП Голдобина Н.Ю. присутствует необходимое количество сотрудников (прилагаю нотариально заверенные копии трудовых книжек специалистов и документы по повышению квалификации)	Позволяет, при необходимости, дополнять штат бригады или производить замещение на период болезни сотрудника, тем самым обеспечивает непрерывность и надлежащее качество предоставляемого питания

Качество выполняемых работ (предоставляемых услуг) будет полностью соответствовать требованиям конкурсной документации.

Индивидуальный
предприниматель
Должность


подпись

Голдобина Н.Ю.
Ф.И.О.

Арендодатель:



/Арамилева Н.И./
М.П. Дата



/ Голдобина Н.Ю./
М.П. Дата 02.07.2018

Требования к организации основного (горячего) питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием учащихся в соответствии с режимом работы МАОУ по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.3. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.4. Стоимость основного (горячего) питания учащихся не должна превышать 1% от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

1.5. Примерное двухнедельное меню и примерный ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. Изменение примерного двухнедельного меню и ассортиментного перечня блюд и буфетной продукции без согласования с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не допускается.

1.6. При организации основного (горячего) питания учащихся следует руководствоваться СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятия общественного питания.

1.7. Работа пищеблока организуется в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме:

-приготовления блюд из полуфабрикатной продукции.

2. Требования к организации основного (горячего) питания учащихся

2.1. Предоставлять учащимся образовательного учреждения ежедневное двухразовое основное (горячее) питание, а при длительном пребывании учащихся в учреждении (посещение групп продленного дня) - трехразовое питание.

2.2. Утвердить режим работы столовой и буфета в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3. Сообщать Учреждению о необходимости изменения режима работы столовой, графика предоставления питания учащимся не позднее, чем за 1 день;

2.4. согласовывать с Учреждением ежедневное меню, составленное на основании примерного двухнедельного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

2.5. Предоставлять учащимся по желанию за счет средств родителей (иных законных представителей) дополнительное (промежуточное) питание по дополнительному меню;

2.6. Организовать вывоз пищевых отходов с территории учреждения;

2.7. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с меню;

2.8. Обеспечить поставку молока и молочных продуктов производителем или дилером молочной продукции.

2.9. Производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

2.10. Обеспечивать обслуживание учащихся общеобразовательного учреждения по графику предоставления основного (горячего) питания, утвержденному директором общеобразовательного учреждения;

2.11. Обеспечивать столовую общеобразовательного учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;

2.12. Обеспечивать пищеблок штатом сотрудников, имеющих допуски, соответствующие требованиям действующего законодательства;

2.13. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги;

2.14. Содержать помещения и оборудование пищеблока, столовой и буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

2.15. Обеспечить наличие на пищеблоке образовательного учреждения следующих документов:

- журнал учета количества учащихся, получивших завтрак и/или обед;
- бракеражный журнал (бракераж продуктов, поступающих на пищеблок/столовую);
- бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);
- примерное двухнедельное меню, согласованные с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, ежедневное меню, меню-раскладки;
- согласованный с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции;
- «Сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений»;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продуктов питания (удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
- журнал витаминизации пищи;
- журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока и столовой;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета мероприятий по контролю;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии);
- нормативные и методические документы, регламентирующие организацию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;
- книга отзывов и предложений;
- информация о Поставщике.

Арендодатель:

/Арамилева Н.И./
М.П. _____ Дата _____


Арендатор:

/Голдобина Н.Ю.
М.П. _____ Дата _____
02.07.2018


ЭКСПЛИКАЦИЯ
к поэтажному плану здания (строения),
расположенного в городе Перми
по ул. НИКОЛАЯ ОСТРОВСКОГО дом № 46а

Дата записи	Литера	Этаж	№ Псм.	№ по плану	Назначение помещений	Формула подсчета частей помещения	школьная		Высота помещения по внутр. обмеру	Самовольно возведенн. или переоборудов. площадь				
							общая площадь	в т.ч.						
								основн.			вспомог			
18.05.16	А	1		47	кабинет		16.7	16.7						
				48	процедурный		14.5	14.5						
				49	музей		19.0	19.0						
				50	кабинет домоводства		30.4	30.4						
				51	кабинет домоводства		49.6	49.6						
				A2	52	мастерская		18.3	18.3	2.44				
				A1	53	мастерская		83.9	83.9	3.05				
					54	лаборантская		6.6	6.8					
					55	раздевалка		53.1		53.1				
					56	вестибюль		50.1		50.1				
					57	спуск в подвал		14.5		14.5				
					58	столовая		138.3	138.3					
					59	кухня		56.4		56.4				
					60	коридор		6.0		6.0				
					61	холодный цех		7.7		7.7				
				A2	62	коридор		8.9		8.9	2.44			
				A1	63	коридор		3.3		3.3	3.05			
					64	кабинет		8.9	8.9					
					65	раздевалка		3.3		3.3				
					66	овощной цех		9.5		9.5				
					67	тамбур		3.4		3.4				
					68	коридор		10.9		10.9				
					69	мясной цех		11.8		11.8				
					70	мочная		20.4		20.4				
					71	туалет		1.1		1.1				
					72	лестничная клетка		16.1		16.1				
					73	коридор		16.9		16.9				
					74	коридор		70.7		70.7				
				A	75	медицинский кабинет		16.5	16.5		3.60			
					76	шкаф		0.8		0.8				
				A1	77	коридор		5.2		5.2	3.05			
				Итого по 1 этажу							1768.8	908.6	860.2	
					А	2	1	лаборатория		14.6	14.6		3.08	
							2	класс иностр. языка		51.5	51.5			
							3	лестничная клетка		16.4		16.4		
							4	класс истории		54.1	54.1			
							5	туалет		8.6		8.6		
							6	туалет		6.7		6.7		
							7	умывальник		4.1		4.1		
							8	сан. узел		3.6		3.6		
							9	умывальник		3.9		3.9		
							10	класс химии		69.4	69.4			
							11	лаборатория		15.5	15.5			
							12	коридор		4.0		4.0		
							13	туалет		0.8		0.8	3.60	
							14	душевая		1.1		1.1		
							15	душевая		1.1		1.1		
							16	сан. узел		19.7		19.7		
					17	коридор		164.9		164.9				
					18	учительская		16.7	16.7					
					19	лестничная клетка		24.3		24.3				
					20	кабинет		12.4	12.4					
					21	класс		23.1	23.1					
					22	класс		55.6	55.6					
					23	кабинет завуча		14.4	14.4					
					24	библиотека		21.4	21.4					
					25	класс		50.0	50.0					
					26	класс		52.1	52.1					

Прошито и пронумеровано 34 листа (тридцать четыре листа)

Арендодатель  Н.И. Арамилева

Арендатор  Н.Ю. Голдобина

