ДОГОВОР АРЕНДЫ №

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| г. Москва |  | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2023г. |

Акционерное общество АО «Атомэнергопроект», в лице первого заместителя генерального диретора - исполнительного директора Егорова Леонида Валентиновича, действующего на основании доверенности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем **«Арендодатель»**, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем **«Арендатор»**, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**Предмет договора**

* 1. Арендодатель передает, а Арендатор принимает во временное владение и пользование объекты недвижимого имущества и движимое имущество, указанные в Приложении № 1 к Договору (далее – Объекты аренды), для организации общественного питания для работников Арендодателя по адресам: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1, г. Москва, ул. Подольских курсантов, д.1.
  2. План расположения Помещений в Здании приведен в Приложении №3 к Договору, являющемся его неотъемлемой частью.
  3. Передаваемые во временное владение и пользование Объекты аренды принадлежат Арендодателю на праве собственности.
  4. Сведения об Объектах аренды, передаваемых в аренду, изложенные в Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для их надлежащего использования в соответствии с целями, указанными в пункте 1.1. Договора.

Передаваемые во временное владение и пользование Объекты аренды укомплектованы оборудованием (основные средства) Арендодателя согласно Приложению №1 к Договору.

Арендатор вправе использовать указанное имущество Арендодателя в целях исполнения своих обязательств по Договору, а также в случае необходимости доукомплектовать места оказания услуг принадлежащей Арендатору мебелью и оборудованием, предварительно согласовав с Арендодателем план их расстановки и подключения к инженерным системам здания

Передаваемые во временное владение и пользование Объекты аренды, оборудование, а также системы энергоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции должны соответствовать санитарно-гигиеническим, противопожарным, иным нормам безопасности, а также иметь всю необходимую для целей получения разрешительной документации на оказание услуг общественного питания документацию, в том числе сертификаты, акты, иные документы.

* 1. Объекты аренды, указанные в Приложении №1 к Договору, передаются Арендатору на основании акта приема-передачи по форме Приложения №2 к Договору, а также возвращаются Арендодателю на основании акта приема-передачи по форме Приложения №10 к Договору, подписанного уполномоченными представителями Сторон, при этом Арендатор несет ответственность за сохранность предоставленного Арендодателем имущества

1. **Срок Договора и порядок расторжения**
   1. Договор вступает в силу с момента подписания Сторонами и действует до момента полного исполнения обязательств, предусмотренных Договором.
   2. Срок аренды устанавливается в течение 11 (одиннадцати) календарных месяцев с момента подписания Акта приема-передачи.
   3. Договор заключается на срок менее года и не требует государственной регистрации в соответствии со ст. 651 ГК РФ.
2. **Обязанности Арендодателя и Арендатора**
   1. Арендодатель имеет право:
      1. Осуществлять проверку исполнения Арендатором условий Договора и технического состояния Объекта аренды, предварительно уведомив об этом Арендодателя не менее чем за 1 (один) рабочий день.
      2. В случае возникновения аварийной ситуации и/или непосредственной опасности для Помещений и/или Оборудования, или лиц, находящихся в Помещениях/Зданиях, Арендодатель и/или уполномоченные им лица могут в любой момент войти в Объект аренды с целью принятия срочных мер по устранению возникшей опасности. В отсутствие представителя Арендодателя Арендатор в этих случаях имеет право самостоятельно войти в Объект аренды, составив соответствующий акт.
      3. Немедленно отключить электроустановку Арендатора с последующим сообщением оперативному персоналу Арендатора о причинах отключения в случае:

* принятия неотложных мер по предупреждению и ликвидации технологического нарушения или аварии;
* опасности гибели людей, возникновения пожара, повреждения оборудования;
* для безопасности при тушении пожара, ликвидации последствий стихийных явлений;
* по графикам ограничения потребления электрической энергии (мощности), по команде системного оператора ПАО «МОЭСК».
  1. Арендодатель обязуется:
     1. Предоставить Арендатору во временное владение и пользование Объекты аренды по Акту приема-передачи по форме Приложения №2 к Договору. Акты приема-передачи приобщаются к каждому экземпляру Договора и являются его неотъемлемой частью.
     2. Обеспечить соответствие Объекта Аренды на момент передачи требованиям законодательства по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям, пожарной и электрической безопасности, охране окружающей среды и санитарному благополучию населения. Арендатор при приемке Объекта аренды не обязан проверять его на соответствие таким требованиям. Если Арендатор будет привлечен к административной ответственности по причинам, обусловленным несоответствием Объекта аренды указанным требованиям на момент передачи, Арендодатель обязан возместить Арендатору причиненные убытки в полном объеме, включая уплаченный Арендатором административный штраф.
     3. Участвовать в порядке, согласованном с Арендатором, в создании необходимых условий для эффективного использования арендуемого Объекта аренды и поддержания его в надлежащем состоянии.
     4. В случае аварий, пожаров, затоплений, взрывов и других чрезвычайных ситуаций, а также возникновения неисправностей, поломок Объекта аренды и (или) обслуживающих коммуникаций, произошедших не по вине Арендатора, делающих невозможным пользование или ухудшающих условия пользования Объектом аренды, за свой счет немедленно принимать все необходимые меры к устранению последствий указанных событий. При этом если ущерб, причиненный Объекту аренды указанными событиями, будет устранен за счет или силами Арендатора, Арендодатель будет обязан возместить понесенные Арендатором расходы. При этом Арендатор вправе зачесть эти расходы в счет арендной платы.

В случае аварий, произошедших по вине Арендатора, устранение последствий производится силами Арендатора и за его счет после согласования Арендодателем объемов и материалов необходимых восстановительных работ. Арендатор возмещает ущерб от чрезвычайных событий лишь в случае, если Арендодатель докажет, что эти события произошли по вине Арендатора.

* + 1. Обеспечить бесперебойное функционирование, техническое обслуживание и ремонт инженерных коммуникаций (сетей электро-, водо- и теплоснабжения, водоотведения, приточно-вытяжной вентиляции, слаботочных систем) на Объекте аренды, охранной сигнализации, систем автоматической пожарной защиты, первичных средств пожаротушения в здании и Объекте аренды, обеспечивать подачу электроэнергии, контролировать состояние электросетей и потребляемых нагрузок, осуществлять периодическую прочистку системы приточно-вытяжной вентиляции в зданиях.
    2. Незамедлительно устранять все неисправности в работе, остановку и выход из строя, течь и перегрузки каких-либо коммуникаций и оборудования в Объекте аренды и здании. Арендодатель несет ответственность за указанные события в том случае, если они не явились прямым следствием действий Арендатора.
    3. В случае перерыва в обеспечении Арендатора эксплуатационными (коммунальными) услугами, произошедшего не по вине Арендатора, Арендодатель обязан устранить причины возникновения такого перерыва в разумные сроки. Кратковременный перерыв в предоставлении эксплуатационных (коммунальных) услуг, связанный с проведением работ, связанных с обслуживанием любых инженерных сетей и систем, о котором Арендатор был проинформирован заранее, не является нарушением условий Договора.
    4. В течение всего Срока аренды обеспечивать Арендатору и его работникам свободный и беспрепятственный доступ к Объекту аренды, а также кратковременный въезд автотранспорта на прилегающую к зданию территорию для организации Арендатором доставки продуктов питания в соответствии с Инструкцией о пропускном режиме Арендодателя.
    5. Не менее чем за 1 (один) месяц письменно уведомить Арендатора о необходимости освобождения Объекта аренды в связи с принятыми в установленном порядке решениями о постановке Здания на капитальный ремонт, о его сносе, а также, в случае необходимости, при проведении капитального ремонта объектов недвижимого имущества, сопредельного с Объектом аренды, или инженерных коммуникаций, проходящих Объект аренды.
    6. Не позже даты окончания Срока аренды, установленного Договором, принять от Арендатора Объект аренды по акту приема-передачи (возврата) в порядке, предусмотренном Разделом 4 Договора.
    7. Проводить профилактический осмотр Объекта аренды, инженерных коммуникаций, объектов инженерной инфраструктуры для контроля исполнения Арендатором условий Договора, не допуская нарушения режима рабочего времени (рабочего процесса) Арендатора.
    8. При выявлении нарушений условий Договора в письменной форме уведомить Арендатора о наличии таких нарушений и установить разумный срок для их устранения в случае наличия вины Арендодателя.
  1. Арендатор имеет право:
     1. Беспрепятственно занимать и использовать Объект аренды, осуществлять все иные права Арендатора по Договору в течение Срока аренды, начиная с даты подписания Акта приема-передачи, без какого-либо вмешательства или препятствий со стороны Арендодателя.
     2. Устанавливать в Объекте субаренды сигнализацию и иные системы охраны по согласованию с Арендодателем.
     3. С письменного согласия Арендодателя собственными или привлеченными силами за свой счет производить улучшения Объекта аренды без причинения им вреда, без создания чрезмерных помех обычной деятельности Арендодателя.

Улучшения считаются отделимыми, если по окончании срока действия Договора или досрочного прекращения обязательств Сторон по Договору по любым основаниям они могут быть отделены без существенного нарушения целостности конструктивных элементов Объекта аренды.

Улучшения считаются неотделимыми, если по окончании срока действия Договора или досрочного прекращения обязательств Сторон по Договору по любым основаниям их отделение невозможно без существенного нарушения целостности элементов Объекта аренды.

По окончанию срока действия Договора или досрочного прекращения обязательств Сторон по Договору по любым основаниям отделимые улучшения могут быть отделены Арендатором своими силами и за свой счет.

По окончанию срока действия Договора или досрочного прекращения обязательств Сторон по Договору по любым основаниям неотделимые улучшения не подлежат демонтажу со стороны Арендатора и компенсируются Арендодателем Арендатору в течение 5 (пяти) календарных дней с момента окончания действия Договора. Размер компенсации определяется соглашением Сторон Договора и не может превышать остаточную балансовую стоимость неотделимых улучшений на момент расторжения Договора.

Стоимость неотделимых улучшений арендованного имущества, произведенных Арендатором без согласия Арендодателя, возмещению не подлежит.

* 1. Арендатор обязуется:
     1. Принять от Арендодателя Объект аренды по акту приема-передачи.
     2. В срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты подписания Акта приема-передачи Объекта аренды обеспечить открытие и начало работы пункта питания.
     3. Использовать Объект аренды исключительно в соответствии с целями, установленными пунктом 1.1. Договора, установленными законодательством Российской Федерации нормами и правилами использования зданий (помещений), в том числе санитарными нормами и правилами, правилами пожарной и экологической безопасности.
     4. Своевременно и в полном объеме вносить Арендную плату, установленную Договором.
     5. Содержать Объект аренды в технически полностью исправном и надлежащем санитарном состоянии, обеспечивающем его нормальное функционирование (с учетом нормального износа), в порядке, регламентируемом правилами эксплуатации электроустановок, требованиями пожарной безопасности, санитарно-техническими правилами, СНиПами, экологическими требованиями и другими нормативными документами, распространяющими свое действие на Объект аренды.
     6. Обеспечить сохранность расположенных в Объекте аренды инженерных сетей и коммуникаций, а также систем и средств пожарной безопасности.
     7. В случае наступления событий, которые могут привести к ухудшению качества и состояния Объекта аренды и/или здания, в котором расположен Объект аренды, (аварии и т.д.), незамедлительно сообщить об этом Арендодателю и обеспечить своевременное принятие мер по устранению последствий таких событий, против разрушения или повреждения Здания.

В случае аварии, произошедшей по вине Арендатора, работников или посетителей Арендатора, или третьих лиц, привлеченных Арендатором для оказания услуг/выполнения работ в Объекте аренды, устранить последствия за свой счет.

Обеспечить выполнение в установленный срок требований и предписаний Арендодателя, контролирующих организаций о принятии мер по ликвидации ситуаций, возникших в результате виновных действий Арендатора, ставящих под угрозу сохранность Здания, Объекта аренды, экологическую и санитарную обстановку в Здании и/или вне здания.

* + 1. Повреждения Объекта аренды, причиненные Арендатором, подлежат устранению Арендатором своими силами и за свой счет. Используемые материалы и сроки проведения мероприятий по устранению повреждений должны быть письменно согласованы с Арендодателем. Повреждения или разрушения здания, в котором находится Объект аренды и/или на прилегающей к зданию территории инженерных сетей и/или оборудования, причиненные Арендатором, устраняются Арендодателем, а Арендатор должен возместить Арендодателю стоимость соответствующих работ, при этом Арендодатель обязан предоставить Арендатору сметный расчет стоимости и документы, подтверждающие затраты на устранение указанных повреждений.
    2. Немедленно извещать Арендодателя о наличии признаков аварийного состояния Объекта аренды, сантехнического, электротехнического и прочего оборудования, а также иных аварий и неисправностей, в результате которых может быть нанесен ущерб Объекту аренды.
    3. Соблюдать требования пожарной безопасности и санитарные правила, требования органов пожарного и санитарно-эпидемиологического и экологического надзора, нормы действующего законодательства Российской Федерации, регулирующие порядок осуществления соответствующего вида деятельности Арендатора в Объекте аренды и правила содержания таких Помещений.
    4. Не производить реконструкцию, перепланировки и переоборудование Объекта аренды без письменного согласования с Арендодателем.
    5. Не производить на Объекте аренды без письменного согласия Арендодателя прокладку электропроводки (скрытой и открытой), коммуникаций, инженерных сетей, подключение оборудования, в т.ч. сантехнического, бытовой техники, осветительных приборов.
    6. Не осуществлять действий, ведущих какое-либо ограничение (обременение) предоставленных Арендатору имущественных прав, а именно:
* не сдавать Объект аренды в субаренду (поднаем);
* не передавать свои права и обязанности по Договору другому лицу (перенаем);
* не предоставлять Объект аренды в безвозмездное пользование (ссуду).
  + 1. Не нарушать прав иных арендаторов и пользователей в здании, а также установленный Арендодателем порядок пользования прилегающей территорией. Не ограничивать право третьих лиц на пользование Местами общего пользования по прямому назначению.
    2. Не хранить предметы и имущество служебного и/или личного назначения работников (третьих лиц) Арендатора в местах общего пользования Здания, в том числе служебных и эвакуационных коридорах.
    3. Обеспечивать беспрепятственный доступ к Объекту аренды представителей Арендодателя для проведения проверки соблюдения Арендатором условий Договора, целевого использования и обеспечения сохранности Объекта аренды, а также предоставлять им документацию, относящуюся к предмету проверки.
    4. Освободить Объект аренды в связи с аварийным состоянием конструкций Здания или его части, постановкой Здания на капитальный ремонт или необходимостью его сноса, а также в случае необходимости при проведении капитального ремонта помещений, сопредельных с арендуемыми Помещениями, или инженерных коммуникаций, проходящих через Помещения, в срок, определенный уведомлением Арендодателя, который не может быть меньше срока, указанного в пункте 3.2.9. Договора.
    5. В случае необходимости досрочного расторжения Договора письменно уведомить об этом Арендодателя не менее чем за 2 (два) месяца до предполагаемой даты расторжения.
    6. В последний день срока действия Договора вернуть Арендодателю Объект аренды по акту приема-передачи в техническом состоянии не хуже, чем на момент получения, с учетом нормального износа, в порядке, предусмотренном Разделом 4 настоящего Договора.
    7. Соблюдать требования локального нормативного акта Арендодателя, касающегося организации пропускного режима в здания и работы бюро пропусков (Инструкции о пропускном режиме), въезда автотранспорта на территорию Арендодателя, вноса и выноса оборудования и инструмента, а также иного имущества Арендатора, доставки продуктов питания. Проход работников Арендатора в здание осуществляется по электронным пропускам единого образца, утвержденного Арендодателем, на основании предоставленного Арендатором перечня с указанием паспортных данных, должности сотрудника, режима работы.
    8. Соблюдать требования локальных нормативных актов Арендодателя, касающихся обеспечения пожарной безопасности в зданиях и сооружениях, организации обучения работников мерам пожарной безопасности, направлять работников Арендатора к уполномоченным лицам Арендодателя для прохождения вводного противопожарного инструктажа.
    9. С даты подписания Сторонами Акта приема-передачи Объекта аренды осуществлять деятельность, предусмотренную п.1.1. Договора, самостоятельно, в том числе в установленном законодательством РФ порядке получать необходимые для этого разрешения и лицензии, своевременно проходить аттестацию в контролирующих (надзорных) инстанциях, уведомлять уполномоченные органы государственного контроля (надзора) о начале осуществления предпринимательской деятельности в соответствии с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 №294-ФЗ, Постановления Правительства РФ от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности», заключения региональных отделов пожарного надзора и центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора по функциональному использованию Объектов аренды (при необходимости).
    10. Выполнять в указанный срок предписания Арендодателя, контролирующих и инспектирующих организаций о принятии мер по ликвидации ситуаций, возникших в результате виновных действий Арендатора, ставящих под угрозу сохранность Объекта субаренды, здания, в котором находится Объект субаренды, прилегающей к зданию территории, санитарно-экологическую обстановку вне здания.
    11. Незамедлительно информировать Арендодателя о получении каких-либо уведомлений, приказов, требований, указаний и пр. от инспектирующих и контролирующих организаций, а также обо всем, что может стать причиной для ущемления интересов Арендодателя либо привести к аварии, временному или постоянному прекращению деятельности как Арендатора, так и Арендодателя, невозможности пользования Объектом аренды либо зданием, в котором оно находится, а также принимать все возможные меры по предотвращению таких ситуаций.
    12. Не размещать рекламных конструкций на фасаде и других частях Объекта аренды, а также на прилегающей к Объекту аренды территории без наличия у арендатора письменного разрешения Арендодателя и соответствующих служб.
    13. Предоставить Арендодателю сведения о цепочке собственников, включая бенефициаров (по форме Приложения №7 к настоящему Договору).
    14. При изменении сведений и документов в отношении всей цепочки собственников и руководителей, включая бенефициаров (в том числе конечных), не позднее 3 (трех) дней с момента таких изменений, направить Арендодателя соответствующее письменное уведомление с приложением копий подтверждающих документов, заверенных нотариусом или уполномоченным должностным лицом Арендатора.
    15. Назначить распорядительным документом лиц ответственных за безопасную организацию работ в соответствии с требованиями норм и правил по охране труда, электрохозяйство и за обеспечение пожарной безопасности, копию распорядительного документа предоставить Арендодателю с приложением копий документов, подтверждающих квалификацию назначенных лиц.
    16. Работники Арендатора обязаны:

- своевременно проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры, обязательные психиатрические освидетельствования, иметь Санитарную книжку с внесенными в нее результатами обследования;

- соблюдать требования охраны труда;

- правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

- проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ; инструктаж по охране труда, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда;

- соблюдать требования пожарной безопасности;

- проходить обучение мерам пожарной безопасности.

* 1. Специальные обязанности Арендатора:
     1. Использовать подъемник строго по назначению, не допускать загромождения шахты подъемника. Перевозку продукции осуществлять в закрытых контейнерах. Техническое обслуживание подъемника Арендодатель должен производить собственными силами и за свой счет.
     2. Обеспечить временное накопление отходов, с организацией мест временного накопления отходов, утилизация отходов за счет собственных средств в соответствии с 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».
     3. Производить обход помещений с представителями дежурных служб Арендодателя на предмет полного отключения электроприборов и исключения протечек.
     4. Заблаговременно предупредить Арендодателя в письменной форме обо всех случаях невозможности исполнить свои обязательства по настоящему Договору, для принятия оперативных решений.
     5. Обеспечить хранение в местах оказания услуг книги жалоб и предложений, предоставлять ее по первому требованию потребителей и представителя Арендодателя.
     6. Разрабатывать и утверждать инструкции по охране труда для персонала Арендатора, оказывающего услуги.
     7. Разрабатывать и утверждать программы первичных противопожарных инструктажей на рабочем месте для работников Арендатора рабочие места, которых расположены на объектах Арендодателя.
     8. Установить и обслуживать за свой счет необходимое оборудование и программное обеспечение для обеспечения механизма оплаты. Обеспечить прием наличных денежных средств через принадлежащие Арендатору кассовые аппараты, обеспечить прием платежей посредством пластиковых карт международных платежных систем VISA и MasterCard.
     9. Обеспечить места оказания услуг за свой счет расходными материалами (салфетками, зубочистками, др.).
     10. Проводить за свой счет дератизацию, дезинфекцию санитарную обработку мест оказания услуг.
     11. Обеспечить свободный доступ персонала Арендодателя (подрядной организации) для контроля технического состояния, технического обслуживания и планово-предупредительного ремонта систем охранной и пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией, средств обеспечения пожарной безопасности.
     12. Обеспечить за свой счет техническое обслуживание и ремонт производственного, торгово-технологического оборудования.
     13. Соблюдать все санитарные нормы и правила при транспортировке, хранении, обработке продуктов питания и оказании услуг питания, правила техники безопасности и охраны труда, а также иные требования правовых и технических нормативных и индивидуальных актов органов государственной власти, предъявляемые к услугам питания, включая проведение обязательных медицинских осмотров персонала.
     14. Проводить анкетирование посетителей столовой с целью выявления уровня удовлетворенности услугами Арендатора не реже чем 1 раз в квартал, за исключением внештатных ситуаций, требующих внепланового анкетирования. Арендатор осуществляет подготовку и проведение анкетирования на свое усмотрение, включая разработку анкеты, процедуры анкетирования, подведения итогов и прочее. Арендатор информирует Арендодателя о проведении анкетирования не менее чем за 2 (два) рабочих дня до его начала. Арендатор обязан предоставлять оригиналы анкет и отчет об итогах анкетирования полномочному представителю Арендодателя.
     15. Разместить в каждом из мест оказания услуг информацию о Арендаторе согласно п. 1 ст. 9 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей».
     16. Осуществлять деятельность по обеспечению питанием сотрудников АО «Атомэнергопроект» от своего имени и на свой риск, в том числе самостоятельно получать необходимые разрешительные документы, связанные с деятельностью на Объекте аренды.
     17. Разработать и предоставить в течение 2 (Двух) рабочих дней после подписания Договора Арендодателю:
* меню на 10 рабочих дней согласно Приложения №4 к Договору;
* меню комплексного обеда согласно Приложения №6 к Договору.

Стоимость комплексного обеда не должна превышать стоимость, указанную в Приложении №6 к Договору.

Арендатор обязан организовывать питание в соответствии с предоставленным Примерным меню на 10 рабочих дней (Приложение №4 к Договору) с правом замены блюд, на основании Ассортиментного перечня (Приложение №5 к Договору).

* + 1. Привлекать для организации общественного питания только квалифицированный персонал.
    2. Обеспечивать качественное приготовление блюд и обслуживание работников АО «Атомэнергопроект» в соответствии с:
* Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
  + 1. Не повторять ассортимент блюд в течение двух недель кроме блюд, пользующихся повышенным спросом ("любимых блюд").
    2. Обеспечить постоянное наличие в меню щадящих блюд, наличие и ассортимент постных блюд во время всех основных постов.
    3. Назначить сотрудника Арендатора управляющим объектом питания АО «Атомэнергопроект» в целях полного обеспечения организации питания, а также обеспечения постоянного взаимодействия с представителем Арендодателя, координирующим исполнение обязательств по Договору.
    4. Арендатор обязуется организовать общественное питание с даты передачи Объекта аренды по акту приема-передачи.
    5. Осуществлять за свой счет уборку помещений, являющихся Объектом аренды, поддержание в чистоте оборудования, мебели, установленных в помещениях, мытье чистку инвентаря, находящегося в помещениях, в том числе и мытье посуды.
    6. Самостоятельно подавать государственную экологическую отчетность по отходам, образующимся в результате хозяйственной деятельности столовой.
    7. Самостоятельно осуществлять плату за негативное воздействие на окружающую среду (размещение отходов).
    8. При выявлении превышений сбросов загрязняющих веществ в центральную систему водоотведения (далее – ЦСВ) самостоятельно и за свой счет принимать меры по снижению негативного воздействия на ЦСВ.
    9. В случае выявленных нарушений контрольно-надзорными органами самостоятельно и за свой счет устраняет выявленные недостатки.

1. **Порядок возврата Объектов аренды Арендодателю**
   1. Объект аренды должен быть передан Арендатором и принят Арендодателя по акту приема-передачи по форме Приложения №9, в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания действия Договора, в акте отображаются выявленные недостатки, которые могут подтверждаться фотографиями.
   2. За неисполнение обязательства по возврату Объекта аренды в соответствии с пунктом 4.1 Договора Арендатор обязан оплатить пени в размере 5 % от месячной арендной платы (п. 5.1 Договора) за каждый день просрочки возврата Объекта аренды, указанного в пункте 1.1 Договора
   3. В случае досрочного освобождения Объект аренды Арендатором без оформления соответствующего акта приема-передачи Объекта аренды, Арендатор не освобождается от обязанности по внесению арендной платы до окончания срока действия Договора.
2. **Арендная плата и порядок расчетов по Договору**
   1. Величина арендной платы по Объектам аренды за 1 (один) календарный месяц в соответствии с расчетом величины арендной платы по столовым за 1 календарный месяц (Приложение №8 к Договору) составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб**. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), в том числе НДС 20% - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), включая коммунальные платежи (стоимость тепло-, электроэнергии, водоснабжения, утилизации жидких бытовых отходов - канализирования, очистки стоков).
   2. Общая стоимость договора за весь срок действия Договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб**. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), в том числе НДС 20% - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).
   3. Арендная плата производится путем перечисления денежных средств Арендатора на расчетный счет Арендодателя.
   4. Арендную плату Арендатор перечисляет на расчетный счет Арендодателя в полном объёме, ежемесячно до 20 числа месяца, следующего за отчетным.
   5. Днем оплаты платежей по Договору считается дата поступления денежных средств на расчетный счет Арендодателя.
   6. Арендатор производит ежемесячную оплату на основании Договора, счета на оплату арендной платы.
   7. Арендодатель обязуется представлять Арендатору счет-фактуру не позднее 5 (пяти) календарных дней со дня подписания акта о выполнении условий Договора.
   8. Стороны обязуются каждый месяц не позднее 1 (первого) числа месяца, следующего за отчетным, подписывать акты о выполнении обязательств по Договору.
   9. Стороны обязаны ежеквартально, а также в случае прекращения или расторжения Договора, производить сверку расчетов по обязательствам, возникшим из исполняемого Договора.
   10. Арендодатель представляет Арендатору акты сверки расчетов в 2-х экземплярах, составленные на последнее число месяца прошедшего квартала. Арендатор в течение 5 (Пяти) рабочих дней с даты получения акта сверки подписывает его и возвращает один экземпляр Арендодателю либо, при наличии разногласий, направляет в адрес Арендодателя подписанный протокол разногласий.
   11. Обязательство по оплате арендной платы возникает у Арендатора с даты подписания Сторонами акта приема-передачи Объекта аренды и прекращается с даты возврата Арендатором Объектов аренды, оформленного соответствующим актом приема-передачи. Расчет арендной платы производится с учетом количества фактических дней пользования Объектами аренды.
3. **Ответственность Сторон**
   1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных действующим законодательством и Договором.
   2. Каждая из Сторон, причинившая неисполнением или ненадлежащим исполнением своих обязательств по Договору ущерб другой Стороне, обязана полностью возместить другой Стороне причиненные убытки, включая упущенную выгоду.
   3. За неисполнение обязательства, предусмотренного пунктом 3.4.4. Договора, Арендатор вправе требовать от Арендатора оплаты пени за каждый день просрочки платежей в размере 0,1 % от неуплаченной в установленный срок суммы арендной платы.
   4. В случае отказа или неисполнения Арендатором обязательства принять Объект аренды от Арендодателя по акту приема-передачи в соответствии с пунктом 3.4.1. Договора, а также своевременно вернуть Объект аренды Арендодателю в соответствии с пунктом 3.4.23. Договора, Арендодатель вправе взыскать с Арендатора штраф в размере составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб**. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей за каждый день просрочки исполнения обязательств.
   5. За неисполнение обязательств, предусмотренных пунктами 3.4.11., 3.4.12, 3.4.13. Договора, Арендатор обязан оплатить штраф в размере составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб**. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей, а также привести Помещения и/или Имущество в первоначальное состояние за свой счет и в срок, устанавливаемый Арендодателем.
   6. В случае досрочного отказа от использования Объекта аренды Арендатором без оформления соответствующего соглашения о расторжении Договора и в нарушение требований пункта 3.4.18. Договора Арендатор не освобождается от обязанности по внесению арендной платы до окончания срока действия Договора.
   7. В случае гибели или повреждения Объекта аренды по вине Арендатора последний обязан возместить реальный ущерб, причиненный Арендодателю.
   8. Арендатор самостоятельно и полностью несет ответственность перед третьими лицами, в том числе государственными контролирующими органами, в том числе:

* за нарушение правил требований пожарной безопасности, санитарно-эпидемиологических норм, требований в области охраны окружающей среды и обращения с отходами, правил общественного порядка в зданиях, Помещениях, местах общего пользования, прилегающей к зданию территории. В случае выявления любыми уполномоченными органами нарушения Арендатором установленных требований и правил Арендатор обязуется устранить такие нарушения в сроки, указанные в выдаваемых предписаниях, а также своевременно оплачивать налагаемые за такие нарушения штрафы;
* за действия работников, привлеченных им к работе на Объекте аренды, подрядных организаций и их работников, организаций, доставляющих грузы в адрес Арендатора, и их работников, включая водителей транспортных средств. Ущерб, причиненный по вине лиц, за действия которых Арендатор в соответствии с настоящим пунктом несет ответственность, возмещается Арендатором полностью и за свой счет.
  1. В случае действий Арендатора обязательств, предусмотренных пунктами 3.5.12., 3.5.18. Договора, повлекшим за собой причинение вреда жизни и здоровью работников/посетителей Арендодателя, указанный вред возмещается Арендатором полностью и самостоятельно за свой счет в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ. Вред возмещается только в том случае, если надлежащим образом будет доказано, что вред был причинен действиями Арендатора либо лиц, за действия которых Арендатор несет ответственность в соответствии с п.6.8. настоящего Договора, и подтвержден соответствующим заключением органа, осуществляющего санитарно-эпидемиологический контроль качества продуктов питания.
  2. Арендодатель отвечает за недостатки переданного Арендатору Объекта аренды, полностью или частично препятствующие пользованию им, даже если во время заключения Договора аренды он не знал об этих недостатках. При обнаружении таких недостатков Арендатор вправе по своему выбору:
* потребовать от Арендатора либо безвозмездного устранения недостатков Объекта аренды, либо соразмерного уменьшения арендной платы, либо возмещения своих расходов на устранение недостатков Объекта аренды;
* непосредственно удержать сумму понесенных им расходов на устранение данных недостатков из арендной платы, предварительно уведомив об этом Арендодателя;
* отказаться от исполнения Договора (расторгнуть Договор), предварительно уведомив об этом Арендодателя.
  1. Арендодатель несет ответственность перед Арендатором за неисправности в работе, остановку и выход из строя, течь и перегрузки каких-либо коммуникаций и оборудования, а также за загромождение другими лицами мест общего пользования на территории и иных мест, на которые Арендатору предоставляется право пользования по Договору. Арендодатель несет ответственность за указанные события в том случае, если они не явились прямым следствием действий Арендатора либо аварий на инженерных сетях и коммуникациях.
  2. Оплата штрафа и пени не освобождает Арендатора от выполнения иных обязательств или устранения нарушений, а также от возмещения убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Договором.
  3. Стороны пришли к соглашению о неприменении положений ст. 317.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к отношениям по Договору.
  4. Арендодатель не несет материальной ответственности перед Арендатором за прекращение подачи электроэнергии со стороны ПАО «МОЭСК».

1. **Обстоятельства непреодолимой силы**
   1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение или частичное неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.
   2. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимают такие обстоятельства, которые возникли после заключения Договора в результате непредвиденных и непредотвратимых событий, неподвластных сторонам, включая, но, не ограничиваясь: пожар, наводнение, землетрясение, другие стихийные бедствия, запрещение властей, террористический акт, экономические и политические санкции, введенные в отношении Российской Федерации и (или) ее резидентов, при условии, что эти обстоятельства оказывают воздействие на выполнение обязательств по договору и подтверждены соответствующими уполномоченными органами и/или вступившими в силу нормативными актами органов власти.
   3. Сторона, исполнению обязательств которой препятствует обстоятельство непреодолимой силы, обязана в течение 5 (Пяти) рабочих дней письменно информировать другую Сторону о случившемся и его причинах. Возникновение, длительность и (или) прекращение действия обстоятельства непреодолимой силы должно подтверждаться сертификатом (свидетельством), выданным компетентным органом государственной власти или Торгово-промышленной палатой Российской Федерации или субъекта Российской Федерации. Сторона, не уведомившая вторую сторону о возникновении обстоятельства непреодолимой силы в установленный срок, лишается права ссылаться на такое обстоятельство в дальнейшем.
   4. Если после прекращения действия обстоятельства непреодолимой силы, по мнению Сторон, исполнение Договора может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Договору продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.
   5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы действуют непрерывно в течение 3 (трех) месяцев, любая из Сторон вправе потребовать расторжения Договора.
2. **Гарантии Сторон (Заверения об обстоятельствах)**
   1. Каждая Сторона в соответствии со ст. 431.2 Гражданского кодекса Российской Федерации заверяет и гарантирует другой Стороне, что:

* Сторона вправе заключать и исполнять Договор;
* заключение и (или) исполнение Стороной Договора не противоречит прямо или косвенно никаким законам, постановлениям, указам, прочим нормативным актам, актам органов государственной власти и (или) местного самоуправления, локальным нормативным актам Стороны, судебным решениям;
* Стороной получены все и любые разрешения, одобрения и согласования, необходимые ей для заключения и (или) исполнения Договора (в том числе в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации или учредительными документами Стороны, включая одобрение сделки с заинтересованностью, одобрение крупной сделки).
  1. Арендатор настоящим гарантирует, что он не контролируется лицами, включёнными в перечень лиц, указанный в постановлении Правительства Российской Федерации от 01.11.2018 № 1300 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22.10.2018 № 592», а также ни он сам, ни лицо, подписавшее настоящий Договор, не включены в перечни лиц, в отношении которых применяются специальные экономические меры в соответствии с указанным постановлением Правительства Российской Федерации или в соответствии с любыми иными актами Президента Российской Федерации или Правительства Российской Федерации.

В случае включения Арендатора, его единоличных исполнительных органов, иных лиц, действующих от его имени, или лиц, которые его контролируют, в перечни лиц, в отношении которых применяются специальные экономические меры в соответствии с какими-либо актами Президента Российской Федерации или Правительства Российской Федерации, Арендодатель обязан незамедлительно проинформировать об этом Арендатора.

Стороны подтверждают, что условия настоящего пункта в соответствии со ст.432 Гражданского кодекса Российской Федерации признаны ими существенными условиями Договора.

Если специальной нормой части второй Гражданского кодекса Российской Федерации не установлено иное, отказ от предоставления и/или не предоставление Субарендатором указанной в настоящем пункте информации, а равно получение Арендодателем соответствующей информации о включении Арендатора, а также иных лиц, указанных в настоящем пункте, в указанные перечни лиц любым иным способом, является основанием для одностороннего внесудебного отказа Арендодателя от исполнения Договора. Договор считается расторгнутым с даты получения Арендатором соответствующего письменного уведомления Арендодателя, если более поздняя дата не будет установлена в уведомлении.

Факт включения Арендатора, а также иных лиц, указанных в настоящем пункте, в перечни лиц, в отношении которых применяются специальные экономические меры в соответствии с какими-либо актами Президента или Правительства Российской Федерации, не является обстоятельством непреодолимой силы для Арендатора.

* 1. Арендатор гарантирует, что обладает достаточными материально-техническими ресурсами, позволяющими ему исполнить свои обязательства по Договору надлежащим образом; он обладает полной правоспособностью; в отношении него не проводится процедура ликвидации; арбитражным судом в отношении него не возбуждено дело о несостоятельности (банкротстве). Сокрытие Арендатором указанной информации является существенным нарушением Договора и основанием для его досрочного расторжения Арендодателем во внесудебном порядке.
  2. Арендодатель в соответствии со ст. 431.2 Гражданского кодекса Российской Федерации заверяет и гарантирует Арендатору, что на момент передачи Объект аренды соответствует требованиям законодательства по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям, пожарной и электрической безопасности, охране окружающей природной среды и санитарному благополучию населения.
  3. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности в отношении сведений, полученных от другой Стороны в связи с заключением и исполнением Договора в течение всего срока действия Договора. Сторона, допустившая нарушение настоящего пункта, обязуется возместить другой Стороне убытки (реальный ущерб), причиненные таким нарушением.

Данные положения не касаются сведений, обязательность раскрытия которых или недопустимость ограничения доступа, к которым установлена действующим законодательством Российской Федерации.

* 1. Сторона, нарушившая гарантии, указанные в настоящем разделе Договора, обязуется полностью возместить другой Стороне убытки, понесенные в результате такого нарушения.

1. **Порядок изменения, досрочного прекращения, расторжения и заключения договора на новый срок**
   1. Настоящий Договор может быть расторгнут или изменен в любой момент по взаимному соглашению Сторон, оформленному в виде дополнительного соглашения.
   2. Настоящий Договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из Сторон в случаях, предусмотренных настоящим Договором и законодательством Российской Федерации.
   3. По требованию Арендодателя Договор аренды может быть досрочно расторгнут в случаях, когда Арендатор:
      1. Пользуется Объектом аренды с существенным нарушением условий Договора или назначения Объекта аренды либо с неоднократными (выявленными более 3 (трех) раз подряд в течение 3 (трех) календарных месяцев) нарушениями.
      2. Существенно ухудшает состояние Объекта аренды.
      3. оплату арендных платежей более чем на 20 (двадцать) календарных дней 3 (три) раза подряд в течение 3 (трех) календарных месяцев.
   4. Арендодатель обязан направить Арендатору письменное уведомление с требованием об исполнении в разумный срок Арендатором соответствующего обязательства; в случае невыполнения Арендатором требований Арендодателя, указанных в уведомлении, Арендодатель вправе требовать досрочного расторжения Договора.

В случае отказа Арендодателя от Договора в одностороннем порядке без обращения в суд Арендодатель направляет Арендатору письменное уведомление. Договор будет считаться расторгнутым с даты, указанной в уведомлении о расторжении Договора, при этом Арендатор обязан освободить Объект аренды и передать его по акту приема-передачи в течение 3 (трех) дней с даты, указанной в уведомлении.

* 1. Арендатор вправе оказаться от исполнения Договора (расторгнуть Договор досрочно во внесудебном порядке) в следующих случаях:
     1. Арендодатель не предоставляет Объект аренды в пользование Арендатору либо создает препятствия пользованию Объектом аренды в соответствии с условиями Договора или назначением Объекта аренды.
     2. Переданный Арендатору Объект аренды имеет препятствующие пользованию им недостатки, которые не были оговорены Арендодателем при заключении Договора, не были заранее известны Арендатору и не должны были быть обнаружены Арендатором во время осмотра Здания при заключении Договора.
     3. Объект аренды в силу обстоятельств, за которые Арендатор не отвечает, окажется в состоянии, не пригодном для использования.
     4. Арендатор не имеет возможности пользоваться Объектом аренды два или более дней в течение последовательно идущих шести месяцев в связи с возникающими недостатками Объекта аренды, включая аварии, проведения ремонта Здания/Объекта аренды Арендодателем и иные обстоятельства препятствующие возможности пользоваться Объектом аренды.
  2. Досрочное расторжение Договора не освобождает Стороны от их обязанностей по Договору, связанных с освобождением и передачей Объекта аренды и проведения взаиморасчетов, в том числе оплаты пеней, штрафов, неустоек.
  3. Досрочное расторжение договора Арендатором (отказ от исполнения Договора в установленном Договором и/или законодательством порядке) не влечет за собой уплаты Арендатором штрафных санкций, неустойки, увеличения установленных договором платежей.
  4. Арендодатель имеет право на односторонний отказ от исполнения Договора в течение срока аренды путем направления Арендатору соответствующего уведомления не менее чем за 1 (один) месяц до даты расторжения Договора.

1. **Порядок разрешения споров**
   1. Все споры и разногласия, вытекающие из Договора, подлежат разрешению в досудебном претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии – 21 (двадцать один) день.
   2. Любой спор, разногласие, претензия или требование, вытекающие из Договора и возникающие в связи с ним, в том числе связанные с его нарушением, заключением, изменением, прекращением или недействительностью, разрешаются по выбору истца:
2. путем арбитража, администрируемого Российским арбитражным центром при автономной некоммерческой организации «Российский институт современного арбитража» в соответствии с положениями Арбитражного регламента.

Стороны соглашаются, что для целей направления письменных заявлений, сообщений и иных письменных документов будут использоваться следующие адреса электронной почты:

Арендатор:

Арендодатель:

В случае изменения указанного выше адреса электронной почты Сторона обязуется незамедлительно сообщить о таком изменении другой Стороне, а в случае, если арбитраж уже начат, также Российскому арбитражному центру при автономной некоммерческой организации «Российский институт современного арбитража». В ином случае Сторона несет все негативные последствия направления письменных заявлений, сообщений и иных письменных документов по неактуальному адресу электронной почты.

Стороны принимают на себя обязанность добровольно исполнять арбитражное решение.

Решение, вынесенное по итогам арбитража, является окончательным для Сторон и отмене не подлежит.

В случаях, предусмотренных главой 7 Регламента Российского арбитражного центра при автономной некоммерческой организации «Российский институт современного арбитража», Сторонами может быть заключено соглашение о рассмотрении спора в рамках ускоренной процедуры арбитража.

1. в Международном коммерческом арбитражном суде при Торгово-промышленной палате Российской Федерации в соответствии с Правилами арбитража внутренних споров. Арбитражное решение является для Сторон окончательным;
2. в порядке арбитража (третейского разбирательства), администрируемого Арбитражным центром при Российском союзе промышленников и предпринимателей (РСПП) в соответствии с его правилами, действующими на дату подачи искового заявления. Вынесенное третейским судом решение будет окончательным, обязательным для Сторон и не подлежит оспариванию.
3. **Раскрытие информации (бенефициары)**

Раскрытие информации Арендатором.

* 1. Арендатор гарантирует Арендодателю, что сведения и документы в отношении всей цепочки собственников и руководителей, включая бенефициаров (в том числе конечных) Арендатора, направленные с адреса электронной почты Арендатора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на адрес электронной почты Арендодателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с пометкой для Арендно-имущественного комплекса (далее - Сведения), являются полными, точными и достоверными.
  2. При изменении Сведений Арендатора обязан не позднее пяти дней с момента таких изменений направить Арендодателю соответствующее письменное уведомление с приложением копий подтверждающих документов, заверенных нотариусом или уполномоченным должностным лицом Арендатора.
  3. Арендатор настоящим выдает свое согласие и подтверждает получение им всех требуемых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации (в том числе, о коммерческой тайне и о персональных данных) согласий всех упомянутых в Сведениях, заинтересованных или причастных к Сведениям лиц на обработку предоставленных Сведений Арендодателю, а также на раскрытие Арендодателем Сведений, полностью или частично, компетентным органам государственной власти (в том числе, Федеральной налоговой службе Российской Федерации, Минэнерго России, Росфинмониторингу, Правительству Российской Федерации) и последующую обработку Сведений такими органами (далее – «Раскрытие Сведений»). Арендатор освобождает Арендодателя от любой ответственности в связи с Раскрытием Сведений, в том числе, возмещает Арендодателю убытки, понесенные в связи с предъявлением Арендодателю претензий, исков и требований любыми третьими лицами, чьи права были или могли быть нарушены таким Раскрытием Сведений.
  4. Если специальной нормой части второй Гражданского кодекса Российской Федерации не установлено иное, отказ от предоставления, несвоевременное и (или) недостоверное и (или) неполное предоставление Сведений (в том числе, уведомлений об изменениях с подтверждающими документами) является основанием для одностороннего отказа Арендодателя от исполнения Договора и предъявления Арендодателем Арендатору требования о возмещении убытков, причиненных прекращением Договора. Договор считается расторгнутым с даты получения Арендатором соответствующего письменного уведомления Арендодателя, если более поздняя дата не будет установлена в уведомлении.
  5. Арендатор и Арендодатель подтверждают, что условия Договора о предоставлении Сведений, а также о поддержании их актуальными признаны ими существенными условиями Договора в соответствии со статьей 432 Гражданского кодекса Российской Федерации.

1. **Рейтинг деловой репутации Госкорпорации «Росатом»**
   1. Арендатор уведомлен, что в случае нарушения условий Договора в информационную систему «Расчет рейтинга деловой репутации поставщиков», ведение которой осуществляется на официальном сайте по закупкам атомной отрасли [www.rdr.rosatom.ru](http://www.rdr.rosatom.ru) в соответствии с утвержденными Госкорпорацией «Росатом» Едиными отраслевыми методическими указаниями по оценке деловой репутации, могут быть внесены сведения и документы о таких нарушениях.
   2. Основанием для внесения сведений в информационную систему «Расчет рейтинга деловой репутации поставщиков» могут являться:

* выставленные Арендодателем и принятые Арендатором неустойки за нарушение сроков исполнения обязательств по Договору или иных условий Договора и (или) убытки, причиненные таким нарушением;
* выставленные Арендодателем и принятые Арендатором претензии (требования) к качеству товаров, работ, услуг, предоставление которых Арендатором Арендодателю предусмотрено по Договору и (или) убытки, причиненные ненадлежащим качеством таких товаров, работ, услуг;
* судебные решения (включая решения третейских судов) о выплате Арендатором неустойки за нарушение сроков исполнения договорных обязательств или иных условий Договора и (или) возмещении убытков, причиненных указанным нарушением;
* судебные решения (включая решения третейских судов) об удовлетворении Арендатором претензии (требования) Арендодателя к качеству продукции (товаров, работ, услуг) по Договору и (или) возмещении убытков, причиненных ненадлежащим качеством продукции (товаров, работ, услуг);
* подтвержденные судебными актами факты передачи Арендатором Арендодателю продукции (товаров, работ, услуг) по Договору, нарушающей права третьих лиц;
* подтвержденные судебными актами факты фальсификации Арендатором документов на этапе заключения или исполнения Договора.
  1. Арендатор предупрежден, что сведения, включенные в информационную систему «Расчет рейтинга деловой репутации поставщиков», могут быть использованы Арендодателем при оценке его деловой репутации в последующих закупочных процедурах и (или) в процессе принятия решения о заключении Договора с ним.

1. **Антикоррупционная оговорка**
   1. Противодействие коррупции.

При исполнении Договора Стороны соблюдают и будут соблюдать в дальнейшем все применимые законы и нормативные акты, включая любые законы о противодействии взяточничеству и коррупции.

* 1. Стороны и любые их должностные лица, работники, акционеры, представители, агенты или любые лица, действующие от имени или в интересах, или по просьбе какой-либо из Сторон в связи с Договором, не будут прямо или косвенно, в рамках деловых отношений в сфере предпринимательской деятельности или в рамках деловых отношений с государственным сектором, предлагать, вручать или осуществлять, а также соглашаться на предложение, вручение или осуществление (самостоятельно или в согласии с другими лицами) какого-либо платежа, подарка или иной привилегии с целью исполнения (воздержания от исполнения) каких-либо условий Договора, если указанные действия нарушают применимые законы или нормативные акты о противодействии взяточничеству и коррупции.

1. **Прочие условия**
   1. Реорганизация/прекращение деятельности Арендодателя, а также переход права собственности/права аренды на Объект аренды не являются основанием для изменения условий или расторжения Договора.
   2. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из Сторон, она обязана письменно после произошедших изменений сообщить другой Стороне о данных изменениях, кроме случаев, когда изменение наименования и реорганизация происходят в соответствии с указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации.
   3. Все уведомления, направляемые Сторонами друг другу, оформляются в письменном виде и вручаются через экспедицию (канцелярию) либо путем направления почтового отправления с уведомлением о вручении.
   4. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.
   5. Границей эксплуатационной ответственности между Арендодателем и Арендатором являются розетки и кабельные выводы под технологическое оборудование.
   6. Система рабочего и аварийного освещения находится в зоне эксплуатационной ответственности Арендодателя.
   7. Техническое обслуживание электрооборудования, находящихся в эксплуатации Арендатора, осуществляется специализированной организацией.
   8. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные Договором, регулируются законодательством Российской Федерации.
   9. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.
   10. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью

Приложение № 1 - Перечень Объектов аренды.

Приложение № 2 – Форма акта приема-передачи Объектов аренды.

Приложение № 3 - Выкопировки технических паспортов БТИ.

Приложение № 4 – Примерное меню на 10 рабочих дней.

Приложение № 5 - Ассортиментный перечень на линии раздачи.

Приложение № 6 - Расчет стоимости комплексного обеда.

Приложение № 7 – Форма сведений о цепочке собственников включая бенефициаров.

Приложение № 8 – Расчет величины арендной платы.

Приложение № 9 – Форма акта приема-передачи Объектов аренды.

Приложение № 10 – Акт сверки расчетов (форма).

|  |  |
| --- | --- |
| АРЕНДОДАТЕЛЬ: | АРЕНДАТОР: |
| **АО «Атомэнергопроект»** |  |
| Адрес: 107996, Россия, г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1  ИНН: 7701796320  КПП: 997650001  ОКПО 08634359  р/с 40702810500060021903  Банк ВТБ (ПАО), г. Москва  к/с 30101810700000000187  БИК 044525187  тел. (499) 261-41-87, факс (499) 265-09-74 |  |
| Первый заместитель генерального директора – исполнительный директор |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение №1

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2023г.

**Перечень объектов аренды:**

### **Объект №1 - г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 251,9 **кв.м**, расположенные в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 1314 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация здания под административные цели.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды – помещения столовой) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 145,5 | Серия 77-АР № 585437 от 23.05.2014 |
| 2 | Часть производственных помещений подвального этажа | 106,4 |
|  | **Итого** | **251,9** |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование товара (марка, характеристики)** | **Дата ввода в эксплуатацию** | **Инв. номер** | **Первоначальная балансовая стоимость руб.** |  |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |
| Холодильная камера в составе: холодильная камера с агрегатом МN-28, холодильная камера с агрегатом Unite CermeticTFT-454OF | 06.08.2007 | 13100001966 | 597 026,54 |  |

### **Объект №2 - г. Москва, ул. Подольских курсантов, д.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 349,93 **кв.м.** находящиеся в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Подольских курсантов, д. 1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 17 893 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация зданий и строений научно-исследовательского института.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 349,93 | Серия 77-АР № 957656 от 19.11.2014 |
|  | **Итого** | 349,93 |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |
| Холодильная камера в составе: холодильная камера с агрегатом МN-28, холодильная камера с агрегатом Unite CermeticTFT-454OF | 06.08.2007 | 13100001966 | 597 026,54 |  |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение №2

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**ФОРМА Акта приема-передачи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| г. Москва |  | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2024г. |

Мы, нижеподписавшиеся, **Акционерное общество «Атомэнергопроект»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, место нахождения: 107996, г. Москва, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Арендодатель», и

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Арендатор», совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», пришли к соглашению о нижеследующем: Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду нижеперечисленные Объекты аренды:

### **Объект №1 - г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 251,9 **кв.м**, расположенные в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 1314 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация здания под административные цели.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды – помещения столовой) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 145,5 | Серия 77-АР № 585437 от 23.05.2014 |
| 2 | Часть производственных помещений подвального этажа | 106,4 |
|  | **Итого** | **251,9** |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |

### **Объект №2 - г. Москва, ул. Подольских курсантов, д.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 251,9 **кв.м**, расположенные в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 1314 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация здания под административные цели.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 349,93 | Серия 77-АР № 957656 от 19.11.2014 |
|  | **Итого** | 349,93 |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |
| Холодильная камера в составе: холодильная камера с агрегатом МN-28, холодильная камера с агрегатом Unite CermeticTFT-454OF | 06.08.2007 | 13100001966 | 597 026,54 |  |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |

Техническое состояние вышеуказанных Объектов аренды на момент передачи находится в рабочем состоянии, соответствует требованиям по эксплуатации и позволяет использовать их для организации общественного питания.

**Приложение:**

1. **Технические паспорта**
2. **Фотографии оборудования и помещений.**

**Передал: Принял:**

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В |  |

Форму акта приема-передачи утверждаем:

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение №3

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**Выкопировки технических паспортов БТИ**

### **Объект №1 - г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1**

****

### **Объект №2 - г. Москва, ул. Подольских курсантов, д.1**

****

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение №4

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**Примерное Меню на 10 (десять) рабочих дней**

г. Москва

| **Выход блюд** | **Наименование блюд** |
| --- | --- |
|  | **1 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 35/10 | Сельдь с луком |
| 120 | Салат-коктейль с ветчиной и сыром (ветчина, огурцы, яйцо, перец сладкий, сыр, майонез) |
| 120 | Салат «Янтарь» (кукуруза, крабовые палочки, яйцо, майонез) |
| 120 | Салат «Домашний» (колбаса, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, горошек, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат-коктейль из овощей |
| 120 | Салат из китайской капусты с перцем |
| 120 | Салат из свежей капусты с морковью |
| Комплект120 | Салат из морской капусты и белокочанной капусты |
| 120 | Салат из свеклы с сыром |
| 120 | Салат из моркови с медом и орехами |
| 150 | Винегрет овощной |
| 120 | Яйцо под майонезом с гарниром (картофель, морковь, огурец, зеленый горошек) |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100 | Самбук ягодный |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная пшенная |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с курагой |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе куриное припущенное |
| 100/50 | Биточки мясные паровые, соус молочный |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Щи «Уральские» |
| 250 | Суп-лапша домашняя с курами |
| 250 | Суп-пюре из овощей с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 125 | Филе форели жареное в картофельной корочке |
| 75/50 | Филе рыбное тушеное в томате с овощами |
| 75 | Медальоны из свиной вырезки |
| 125 | Свинина, запеченная с помидорами |
| 75/50 | Говядина, тушенная с овощами |
| 75/50 | Бефстроганов из говядины |
| 75 | Котлеты «Полтавские» (говядина, чеснок) |
| 128 | Котлеты по-киевски |
| 100 | Филе куриное жареное в кунжуте |
| Комплект115 | Тефтели куриные в соусе |
| 75/50 | Печень куриная, тушенная в сливочном соусе |
| 150 | Кукуруза отварная с зелёным горошком |
| 150/50 | Помидоры, фаршированные рисом и овощами с соусом |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофельное пюре |
| 150 | Капуста белокочанная жареная |
| 150 | Макароны отварные |
| Комплект150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 150 | Рис рассыпчатый «Микс» |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
| Комплект 200 | Напиток из каркаде |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **2 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Студень куриный с хреном |
| 150 | Помидоры, фаршированные сырным муссом |
| 120 | Салат «Столичный» (куриное филе, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, майонез) |
| 120 | Салат «Дальневосточный» (рыбные консервы, яйцо, рис, огурцы, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 35/90 | Сельдь с гарниром |
| 120 | Салат из морской капусты с жареным луком и морковью |
| 120 | Салат из китайской капусты с помидорами и огурцом |
| Комплект 120 | Салат из квашенной капусты с яблоками |
| 120 | Салат из свеклы с черносливом |
| 120 | Салат из моркови с курагой и лимоном |
| 120 | Салат по-деревенски (картофель, грибы, лук, капуста квашеная, заправка) |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная рисовая |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с апельсином |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75/30 | Филе семги припущенное, соус польский |
| 100 | Котлеты куриные паровые |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| Комплект 250 | Рассольник «Ленинградский» (постный) |
| 250/35 | Суп картофельный с фрикадельками |
| 250 | Суп-пюре из шпината с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 100 | Филе рыбное «Бризоль» |
| 100 | Навага жареная |
| 75 | Эскалоп из свиной шейки |
| 250 | Плов со свининой |
| 120 | Говядина, тушенная с черносливом |
| 75/50 | Гуляш из говядины (томатный с луком) |
| 100/50 | Зразы мясные рубленые (соус томатный) |
| 75/50 | Чахохбили из мякоти кур |
| 100 | Котлеты «Оригинальные» куриные |
| Комплект 75 | Биточки куриные жареные без лука |
| 75/50 | Филе индейки жареное с яблоками |
| 75/25 | Печень куриная жареная с луком |
| 150 | Капуста цветная, брокколи, фасоль отварные с маслом |
| 150/50 | Запеканка картофельная с овощами и соусом |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель отварной с укропом |
| 150 | Фасоль отварная с орехами |
| Комплект 150 | Макароны отварные |
| 150 | Рис припущенный с овощами |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
| 200 | Напиток из каркаде |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **3 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Студень мясной с хреном |
| 120 | Салат-коктейль с крабовыми палочками (крабовое мясо, огурцы, яйцо, перец сладкий, майонез) |
| 120 | Салат «Мимоза» (рыбные консервы, картофель, яйцо, сыр, лук, майонез) |
| 120 | Салат «Оливье» (говядина, ветчина, картофель, морковь, горошек, яйцо, огурец соль, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат «Весна» (салат, редис, огурцы свежие, лук зеленый, яйцо, сметана) |
| 120 | Салат из морской капусты с морковью |
| 120 | Салат из китайской капусты с консервированными фруктами |
| 120 | Салат из свежей капусты с зеленью и огурцом |
| 120 | Салат из моркови с сыром и чесноком |
| Комплект 120 | Салат из свеклы с маринованным огурцом |
| 120 | Икра из кабачков |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Желе трехслойное |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная «Дружба» |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с яблоком |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе индейки отварное |
| 100 | Колбаски рыбные «Любительские» паровые |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Борщ «Волынский» |
| Комплект 250 | Суп фасолевый с картофелем |
| 250 | Суп-пюре из цветной капусты с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 75/25 | Филе семги под сливочно-шпинатным соусом |
| 100 | Филе рыбное жареное в сырной корочке |
| 75/50 | Свинина по-китайски |
| 75/50 | Говядина, тушенная с яблоками (томатный соус с яблоками) |
| 75/50 | Азу по-татарски (соус томатный с луком и солеными огурцами) |
| 100/50 | Биточки по-селянски с луком и грибами |
| 200 | Лазанья мясная |
| 100 | Филе куриное «Де валяй» |
| 150/10 | Куры жареные, соус чесночный |
| 100 | Рулет из кур |
| 100 | Филе куриное по-домашнему |
| 150 | Капуста брокколи отварная с маслом |
| 150 | Котлеты свекольные |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель, жареный из отварного |
| 150 | Капуста б/ белокочанная припущенная |
| 150 | Каша перловая отварная с жареным луком |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| Комплект 150 | Рис рассыпчатый |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из сухофруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **4 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 35/50/10 | Филе рыбное заливное с хреном |
| 150 | Сельдь "под шубой" |
| 120 | Салат «Мясной» (мясо, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, салат, майонез, горошек) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат из помидоров с «Фетой» и кунжутом, базиликовая заправка |
| 120 | Салат из китайской капусты с помидорами и огурцом |
| 120 | Салат из морской капусты с морковью |
| Комплект 120 | Салат «Оранж» из моркови с апельсинами |
| 120 | Салат из свежей капусты «Провансаль» |
| 120 | Салат «Долголетие» (отварная свекла, отварная морковь, яблоко, майонез) |
| 120 | Салат из редьки с морковью |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Десерт из апельсинов |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная гречневая |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 150 | Пудинг творожный с изюмом |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе куриное припущенное |
| 100 | Пудинг (суфле) из говядины паровой |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Суп картофельный с рыбой |
| Комплект 250 | Суп овощной (постный) |
| 250 | Суп-пюре из зеленого горошка с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 125 | Масленая-филе жареная в картофельной корочке |
| 110 | Филе рыбное запечённое с помидорами и сыром |
| 110 | Свинина жареная «Отдых» (в яйце и сыре) |
| 75/50 | Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе (томатный соус с ржаными сухарями) |
| 75/50 | Паприкаш из говядины (томатный с луком, сладким перцем, чесноком, зеленью) |
| 115/50 | Тефтели по-молдавски соус сметанный с томатом и овощами |
| 100 | Цевка куриная жареная |
| 150 | Филе куриное «Лесная быль» |
| 75/25 | Поджарка куриная |
| Комплект 75 | Котлеты куриные жареные по-домашнему без панировки |
| 75/25 | Потрошки куриные жареные с овощами |
| 150 | Кукуруза отварная с морковью |
| 150 | Шницель капустный |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель жареный по-деревенски |
| 200 | Рагу из овощей простое |
| Комплект 150 | Макароны отварные |
| 150 | Рис по-гавайски |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **5 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Закуска «Русская» заливная с хреном |
| 120 | Салат "Три фасоли"(фасоль, фасоль стручковая, перец сладкий, чеснок, кетчуп) |
| 50/50 | Рыба под маринадом |
| 120 | Салат-коктейль «Садко» (рис, сельдь, яйцо, лук, майонез) |
| 120 | Салат «Домашний» (колбаса, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, горошек, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 150 | Помидоры по-грузински |
| 120 | Салат «Витаминный» |
| 120 | Салат из китайской капусты с перцем |
| 120 | Салат из свеклы с сыром |
| 120 | Салат из морской капусты |
| 120 | Салат из моркови с яблоками и изюмом |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Желе клубничное |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная манная |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с курагой |
| 75/50 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75/30 | Филе семги припущенное, соус польский |
| 100/50 | Кнели куриные, соус молочный |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Солянка по-домашнему |
| 250 | Суп гороховый с картофелем |
| 250 | Суп-пюре из шампиньонов с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 75/25 | Масленая-филе жареная с луком «фри» |
| 125 | Филе рыбное в хрустящей корочке |
| 75/50 | Свинина запеченная, соус томатный (буженина) |
| 90 | Свинина в кунжутном маринаде |
| 250 | Жаркое по-домашнему из свинины |
| 75/50 | Говядина, тушенная с грибами и луком (томатный соус с грибами и луком) |
| 150 | Манты с мясом |
| 216/50 | Голубцы ленивые с мясом и рисом и с соусом |
| 100 | Филе куриное запечённое с сыром |
| 130 | Котлеты «Российские» из кур |
| 75/50 | Курица тушеная в ореховом соусе |
| 75/25 | Потрошки куриные жареные с овощами |
| 150 | Овощи жареные |
| 150 | Котлеты морковные |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофельное пюре |
| 150 | Капуста белокочанная тушеная |
| 150 | Рис рассыпчатый |
| 150 | Макароны отварные |
| 150 | Каша гречневая с жареным луком |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из сухофруктов |
| 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **6 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 35/10 | Сельдь с луком |
| 120 | Салат-коктейль с ветчиной и сыром (ветчина, огурцы, яйцо, перец сладкий, сыр, майонез) |
| 120 | Салат «Янтарь» (кукуруза, крабовые палочки, яйцо, майонез) |
| 120 | Салат «Домашний» (колбаса, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, горошек, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат-коктейль из овощей |
| 120 | Салат из китайской капусты с перцем |
| 120 | Салат из свежей капусты с морковью |
| Комплект120 | Салат из морской капусты и белокочанной капусты |
| 120 | Салат из свеклы с сыром |
| 120 | Салат из моркови с медом и орехами |
| 150 | Винегрет овощной |
| 120 | Яйцо под майонезом с гарниром (картофель, морковь, огурец, зеленый горошек) |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100 | Самбук ягодный |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная пшенная |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с курагой |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе куриное припущенное |
| 100/50 | Биточки мясные паровые, соус молочный |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Щи «Уральские» |
| 250 | Суп-лапша домашняя с курами |
| 250 | Суп-пюре из овощей с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 125 | Филе форели жареное в картофельной корочке |
| 75/50 | Филе рыбное тушеное в томате с овощами |
| 75 | Медальоны из свиной вырезки |
| 125 | Свинина, запеченная с помидорами |
| 75/50 | Говядина, тушенная с овощами |
| 75/50 | Бефстроганов из говядины |
| 75 | Котлеты «Полтавские» (говядина чеснок) |
| 128 | Котлеты по-киевски |
| 100 | Филе куриное жареное в кунжуте |
| Комплект 115 | Тефтели куриные в соусе |
| 75/50 | Печень куриная, тушенная в сливочном соусе |
| 150 | Кукуруза отварная с зелёным горошком |
| 150/50 | Помидоры, фаршированные рисом и овощами с соусом |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофельное пюре |
| 150 | Капуста белокочанная к жареная |
| 150 | Макароны отварные |
| Комплект150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| 150 | Рис рассыпчатый «Микс» |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
| Комплект 200 | Напиток из каркаде |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **7 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Студень куриный с хреном |
| 150 | Помидоры, фаршированные сырным муссом |
| 120 | Салат «Столичный» (куриное филе, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, майонез) |
| 120 | Салат «Дальневосточный» (рыбные консервы, яйцо, рис, огурцы, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 35/90 | Сельдь с гарниром |
| 120 | Салат из морской капусты с жареным луком и морковью |
| 120 | Салат из китайской капусты с помидорами и огурцом |
| Комплект 120 | Салат из квашенной капусты с яблоками |
| 120 | Салат из свеклы с черносливом |
| 120 | Салат из моркови с курагой и лимоном |
| 120 | Салат по-деревенски (картофель, грибы, лук, капуста квашеная, заправка) |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная рисовая |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с апельсином |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75/30 | Филе семги припущенное, соус польский |
| 100 | Котлеты куриные паровые |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| Комплект 250 | Рассольник «Ленинградский» (постный) |
| 250/35 | Суп картофельный с фрикадельками |
| 250 | Суп-пюре из шпината с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40,00 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 100 | Филе рыбное «Бризоль» |
| 100 | Навага жареная |
| 75 | Эскалоп из свиной шейки |
| 250 | Плов со свининой |
| 120 | Говядина, тушенная с черносливом |
| 75/50 | Гуляш из говядины (томатный с луком) |
| 100/50 | Зразы мясные рубленые (соус томатный) |
| 75/50 | Чахохбили из мякоти кур |
| 100 | Котлеты «Оригинальные» куриные |
| Комплект 75 | Биточки куриные жареные без лука |
| 75/50 | Филе индейки жареное с яблоками |
| 75/25 | Печень куриная жареная с луком |
| 150 | Капуста цветная, брокколи, фасоль отварные с маслом |
| 150/50 | Запеканка картофельная с овощами и соусом |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель отварной с укропом |
| 150 | Фасоль отварная с орехами |
| Комплект 150 | Макароны отварные |
| 150 | Рис припущенный с овощами |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
| 200 | Напиток из каркаде |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **8 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Студень мясной с хреном |
| 120 | Салат-коктейль с крабовыми палочками (крабовое мясо, огурцы, яйцо, перец сладкий, майонез) |
| 120 | Салат «Мимоза» (рыбные консервы, картофель, яйцо, сыр, лук, майонез) |
| 120 | Салат «Оливье» (говядина, ветчина, картофель, морковь, горошек, яйцо, огурец соль, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат «Весна» (салат, редис, огурцы свежие, лук зеленый, яйцо, сметана) |
| 120 | Салат из морской капусты с морковью |
| 120 | Салат из китайской капусты с консервированными фруктами |
| 120 | Салат из свежей капусты с зеленью и огурцом |
| 120 | Салат из моркови с сыром и чесноком |
| Комплект 120 | Салат из свеклы с маринованным огурцом |
| 120 | Икра из кабачков |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Желе трехслойное |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная «Дружба» |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с яблоком |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе индейки отварное |
| 100 | Колбаски рыбные «Любительские» паровые |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Борщ «Волынский» |
| Комплект 250 | Суп фасолевый с картофелем |
| 250 | Суп-пюре из цветной капусты с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40,00 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 75/25 | Филе семги под сливочно-шпинатным соусом |
| 100 | Филе рыбное жареное в сырной корочке |
| 75/50 | Свинина по-китайски |
| 75/50 | Говядина, тушенная с яблоками (томатный соус с яблоками) |
| 75/50 | Азу по-татарски (соус томатный с луком и солеными огурцами) |
| 100/50 | Биточки по-селянски с луком и грибами |
| 200 | Лазанья мясная |
| 100 | Филе куриное "де валяй" |
| 150/10 | Куры жареные, соус чесночный |
| 100 | Рулет из кур |
| 100 | Филе куриное по-домашнему |
| 150 | Капуста брокколи отварная с маслом |
| 150 | Котлеты свекольные |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель, жареный из отварного |
| 150 | Капуста белокочанная припущенная |
| 150 | Каша перловая отварная с жареным луком |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
| Комплект 150 | Рис рассыпчатый |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из сухофруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **9 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 35/50/10 | Филе рыбное заливное с хреном |
| 150 | Сельдь "под шубой" |
| 120 | Салат «Мясной» (мясо, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, салат, майонез, горошек) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 120 | Салат из помидоров с «Фетой» и кунжутом, базиликовая заправка |
| 120 | Салат из китайской капусты с помидорами и огурцом |
| 120 | Салат из морской капусты с морковью |
| Комплект 120 | Салат «Оранж» из моркови с апельсинами |
| 120 | Салат из свежей капусты «Провансаль» |
| 120 | Салат «Долголетие» (отварная свекла, отварная морковь, яблоко, майонез) |
| 120 | Салат из редьки с морковью |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Десерт из апельсинов |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная гречневая |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 150 | Пудинг творожный с изюмом |
| 75 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75 | Филе куриное припущенное |
| 100 | Пудинг(суфле) из говядины паровой |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Суп картофельный с рыбой |
| Комплект 250 | Суп овощной (постный) |
| 250 | Суп-пюре из зеленого горошка с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40,00 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 125,00 | Масленая-филе жареная в картофельной корочке |
| 110,00 | Филе рыбное запечённое с помидорами и сыром |
| 110,00 | Свинина жареная "Отдых"(в яйце и сыре) |
| 75/50 | Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе (томатный соус с ржаными сухарями) |
| 75/50 | Паприкаш из говядины (томатный с луком, сладким перцем, чесноком, зеленью) |
| 115/50 | Тефтели по-молдавски соус сметанный с томатом и овощами |
| 100 | Цевка куриная жареная |
| 150 | Филе куриное «Лесная быль» |
| 75/25 | Поджарка куриная |
| Комплект 75 | Котлеты куриные жареные по-домашнему без панировки |
| 75/25 | Потрошки куриные жареные с овощами |
| 150 | Кукуруза отварная с морковью |
| 150 | Шницель капустный |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофель жареный по-деревенски |
| 200 | Рагу из овощей простое |
| Комплект 150 | Макароны отварные |
| 150 | Рис по-гавайски |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из фруктов |
| Комплект 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |
|  | **10 День** |
|  | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ |
| 100/10 | Закуска «Русская» заливная с хреном |
| 120 | Салат "Три фасоли"(фасоль, фасоль стручковая, перец сладкий, чеснок, кетчуп) |
| 50/50 | Рыба под маринадом |
| 120 | Салат-коктейль «Садко» (рис, сельдь, яйцо, лук, майонез) |
| 120 | Салат «Домашний» (колбаса, картофель, огурцы свежие или соленые, яйца, горошек, майонез) |
| 200 | Салат «Цезарь» (салат зеленый, филе куриное жареное, гренки, сыр, помидоры, соус «Цезарь») |
| 200 | Салат «Греческий» (помидоры, перец сладкий, огурцы оливки, брынза, лук красный, заправка) |
| 150 | Помидоры по-грузински |
| 120 | Салат «Витаминный» |
| 120 | Салат из китайской капусты с перцем |
| 120 | Салат из свеклы с сыром |
| 120 | Салат из морской капусты |
| 120 | Салат из моркови с яблоками и изюмом |
| 150 | Винегрет овощной |
| 150/5 | Яблоки печеные с сахарной пудрой |
| 100/50 | Десерт «Панна котта» |
| 150 | Желе клубничное |
|  | МОЛОЧНЫЕ И ЩАДЯЩИЕ БЛЮДА |
| 200 | Каша молочная манная |
| 200 | Каша молочная геркулесовая |
| 120 | Пудинг творожный с курагой |
| 75/50 | Мясо отварное |
| 75 | Язык говяжий отварной |
| 75/30 | Филе семги припущенное, соус польский |
| 100/50 | Кнели куриные, соус молочный |
|  | ПЕРВЫЕ БЛЮДА |
| 250 | Солянка по-домашнему |
| 250 | Суп гороховый с картофелем |
| 250 | Суп-пюре из шампиньонов с гренками |
| 250 | Бульон куриный |
| 20 | Курица отварная для бульона |
| 40,00 | Яйцо вареное для бульона |
|  | ВТОРЫЕ БЛЮДА |
| 75/25 | Масленая-филе жареная с луком «фри» |
| 125,00 | Филе рыбное в хрустящей корочке |
| 75/50 | Свинина запеченная, соус томатный (буженина) |
| 90,00 | Свинина в кунжутном маринаде |
| 250 | Жаркое по-домашнему из свинины |
| 75/50 | Говядина, тушенная с грибами и луком (томатный соус с грибами и луком) |
| 150 | Манты с мясом |
| 216/50 | Голубцы ленивые с мясом и рисом и с соусом |
| 100 | Филе куриное запечённое с сыром |
| 130 | Котлеты «Российские» из кур |
| 75/50 | Курица тушеная в ореховом соусе |
| 75/25 | Потрошки куриные жареные с овощами |
| 150 | Овощи жареные |
| 150 | Котлеты морковные |
|  | ГАРНИРЫ |
| 150 | Картофельное пюре |
| 150 | Капуста белокочанная тушеная |
| 150 | Рис рассыпчатый |
| 150 | Макароны отварные |
| 150 | Каша гречневая с жареным луком |
|  | НАПИТКИ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА |
| 200 | Компот из сухофруктов |
| 200 | Напиток |
| 200 | Кисель из свежих/мороженных ягод |
| 200 | Сок в ассортименте |
|  | ДОПОЛНИТЕЛЬНО |
| 30 | Кетчуп |
| 20 | Горчица |
| 50 | Соус в ассортименте |
| 30 | Майонез |
| 10 | Сметана |
| 5 | Сахар |
| 10 | Лимон |
| 1 шт. | Контейнер пластиковый |
|  | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной |

Приложение №5

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

**на линии раздачи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход блюд, грамм** | **Ассортиментный минимум** |
| Салаты, закуски | не менее – 100 гр | не менее 5 в ассортименте |
| Первые блюда | не менее – 250 гр | не менее 3 в ассортименте |
| Вторые блюда | не менее – 75-100 гр | не менее 6 в ассортименте |
| Гарниры | не менее – 150 гр | не менее 4 в ассортименте |
| Напитки | не менее – 200 гр | не менее 3 в ассортименте |
| Кулинарные изделия | не менее – 60-80 гр | не менее 2 в ассортименте |

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

Приложение №6

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**Расчет стоимости комплексного обеда**

Комплексный обед №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход блюд, грамм** | **Наименование блюд** |  |
| 100-120 | Холодные закуски и салаты – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 250 | Первые блюда – 2-3 наименования | Один на выбор |
| 200 | Напитки – 2-3 наименования | Один на выбор |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной | 2 шт |
| Стоимость комплексного обеда | | До 190р |

Комплексный обед №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход блюд, грамм** | **Наименование блюд** |  |
| 100-120 | Холодные закуски и салаты – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 75-100 | Вторые блюда – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 150 | Гарниры – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 200 | Напитки – 2-3 наименования | Один на выбор |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной | 2 шт |
| Стоимость комплексного обеда | | До 330р |

Комплексный обед №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Выход блюд, грамм** | **Наименование блюд** |  |
| 100-120 | Холодные закуски и салаты – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 250 | Первые блюда – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 75-100 | Вторые блюда – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 150 | Гарниры – 3-4 наименования | Один на выбор |
| 200 | Напитки – 2-3 наименования | Один на выбор |
| 25 | Хлеб пшеничный, ржаной | 2 шт |
| Стоимость комплексного обеда | | До 350р |

При расчете минимальной стоимости обеда не берутся в расчет блюда от повара, блюда, приготовленные для руководства, а также специальные предложения.

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

Приложение №7

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

ФОРМА

СВЕДЕНИЯ О ЦЕПОЧКЕ СОБСТВЕННИКОВ, ВКЛЮЧАЯ БЕНЕФИЦИАРОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ КОНЕЧНЫХ)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Информация о контрагенте | | | | | | Информация о цепочке собственников контрагента, включая бенефициаров (в том числе, конечных) | | | | | | | Информация о подтверждающих документах (наименование, реквизиты и т.д.) |
| ИНН | ОГРН | Наименование краткое | Код ОКВЭД | Фамилия, Имя, Отчество руководителя | Серия и номер документа, удостоверяющего личность руководителя | № | ИНН | ОГРН | Наименование / ФИО | Адрес регистрации | Серия и номер документа, удостоверяющего личность (для физического лица) | Руководитель / участник / акционер / бенефициар |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

В случае, если в представленные нами сведения о цепочке собственников будут внесены изменения, обязуемся, в случае признания нас победителем, представить обновленную таблицу сведений о цепочке собственников, включая бенефициаров (в том числе конечных) либо справку об отсутствии изменений. Дата подписания справки, подтверждающей актуальность информации – не позднее 5 (пяти) дней до заключения договора (с двух сторон).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./

***(Подпись уполномоченного представителя)*** ***(Имя и должность подписавшего)*** М.П.

Форму **Сведений о цепочке собственников** утверждаем:

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

Приложение №8

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**Расчет величины арендной платы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общая величина арендной платы по столовой ИЛК Бакунинская  за один календарный месяц | | |
|  |  |  |
| Арендная плата за помещения с НДС 20% | | 412 007.64 |
| Арендная плата за оборудование с НДС 20% | | 26 569.20 |
| Коммунальные платежи с НДС 20% |  | 63 667.21 |
| **ВСЕГО по столовой ИЛК Бакунинская с НДС** | | **502 244.05** |
| **в том числе НДС 20%** |  | **83 707.34** |
|  |  |  |
| Общая величина арендной платы по столовой ИЛК Чертаново  за один календарный месяц | | |
|  |  |  |
| Арендная плата за помещения с НДС 20% | | 284 703.05 |
| Арендная плата за оборудование с НДС 20% | | 28 821.60 |
| Коммунальные платежи с НДС 20% |  | 65 668.22 |
| **ВСЕГО по столовой ИЛК Чертаново с НДС** | | **379 192.87** |
| **в том числе НДС 20%** |  | **63 198.81** |
|  |  |  |
| Общая величина арендной платы по столовым  за один календарный месяц | | |
|  |  |  |
| Арендная плата за помещения с НДС 20% | | 696 710.69 |
| Арендная плата за оборудование с НДС 20% | | 55 390.80 |
| Коммунальные платежи с НДС 20% |  | 129 335.43 |
| **ВСЕГО по столовым** |  | **881 436.92** |
| **в том числе НДС 20%** |  | **146 906.15** |
| **Общая стоимость договора за 11 месяцев** |  | **9 695 806.12** |
| **в том числе НДС 20%** |  | **1 615 967.69** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Расчет величины арендной платы за помещения столовой ИЛК Бакунинская | | | | |
|  | Этаж, помещение № ком, назначение помещений | Площадь, кв.м | Площадь по этажности | Величина арендной платы за 1 кв.м в месяц без учета коммунальных платежей и эксплуатационных расходов, без учета НДС, руб./кв.м | Общая стоимость арендной платы на 11 месяцев без учета коммунальных платежей и эксплуатационных расходов, без учета НДС |
| 1 этаж | Производственная часть помещений 1-го этажа | 145.50 | 251.90 | 1 363.00 | 3 776 736.70 |
|  |  |
| Производственная часть помещений подвального этажа | 106.40 |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого за 11 месяцев без НДС** | **251.90** | **251.90** |  | **3 776 736.70** |
|  | **Итого за один календарный месяц** |  |  | **-** | **343 339.70** |
|  | НДС 20% |  |  |  | 68 667.94 |
|  | **Всего за один календарный месяц** |  |  |  | **412 007.64** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Расчет величины арендной платы за оборудование столовой ИЛК Бакунинская | | | | |
| № п/п | Наименование оборудования | Ед. изм. | Кол-во | Арендная плата за 1 месяц без учета НДС, руб | Арендная плата за 11 месяцев без учета НДС, руб |
| 1 | Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | шт | 1 | 1 633.00 | 17 963.00 |
| 2 | Моноблок ЛИДЕР AMS-107 | шт | 1 | 748.00 | 8 228.00 |
| 3 | Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | шт | 1 | 622.00 | 6 842.00 |
| 4 | Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | шт | 1 | 618.00 | 6 798.00 |
| 5 | Стол охлаждаемый HICOLD GNE111/TN | шт | 1 | 626.00 | 6 886.00 |
| 6 | Стол охлаждаемый HICOLD GNE111/TN | шт | 1 | 626.00 | 6 886.00 |
| 7 | Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | шт | 1 | 1 483.00 | 16 313.00 |
| 8 | Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | шт | 1 | 2 424.00 | 26 664.00 |
| 9 | Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | шт | 1 | 2 158.00 | 23 738.00 |
| 10 | Купольная посудомоечная машина COMENDA LC 700M | шт | 1 | 2 748.00 | 30 228.00 |
| 11 | Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | шт | 1 | 2 558.00 | 28 138.00 |
| 12 | Холодильная камера в составе: холодильная камера с агрегатом MN-28, холодильная камера с агрегатом CermeticTFT-454OF | шт | 1 | 5 897.00 | 64 867.00 |
|  | **Итого** |  |  | **22 141.00** | **243 551.00** |
|  | НДС 20% |  |  | 4 428.20 | 48 710.20 |
|  | **Всего** |  |  | **26 569.20** | **292 261.20** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Расчет величины коммунальных платежей столовой ИЛК Бакунинская | | | | |
|  |
|  |  | ед изм | Натуральные еденицы | Тариф с НДС, руб/ед. с учетом прогнозного индекса ИПЦ на 2024 год = 5.5% | Сумма 1 месяц с НДС, руб |
|  | Электроэнергия, кВтч | кВтч | 2 503.00 | 8.39 | 21 000.17 |
|  | ХВС, м3 | м3 | 128.57 | 53.73 | 6 908.07 |
|  | ГВС, м3 | м3 | 32.23 | 256.53 | 8 267.96 |
|  | Стоки, м3 | м3 | 160.80 | 42.17 | 6 780.94 |
|  | Тепло, Гкал | Гкал | 6.74 | 3 072.71 | 20 710.07 |
|  | **Итого за один календарный месяц** |  |  |  | **63 667.21** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Расчет величины арендной платы за помещения столовой ИЛК Чертаново | | | | |
|  | Этаж, помещение № ком, назначение помещений | Площадь, кв.м | Площадь по этажности | Величина арендной платы за 1 кв.м в месяц без учета коммунальных платежей и эксплуатационных расходов, без учета НДС, руб./кв.м | Общая стоимость арендной платы на 11 месяцев без учета коммунальных платежей и эксплуатационных расходов, без учета НДС |
| 1 этаж | Производственная часть помещений 1-го этажа | 349.93 | 349.93 | 678.00 | 2 609 777.94 |
|
|
|
|  | **Итого за 11 месяцев** |  | **349.93** |  | **2 609 777.94** |
|  | **Итого за один календарный месяц** |  |  |  | **237 252.54** |
|  | НДС 20% |  |  |  | 47 450.51 |
|  | **Всего за один календарный месяц с НДС** |  |  |  | **284 703.05** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Расчет величины арендной платы за оборудование столовой ИЛК Чертаново | | | | |
| № п/п | Наименование оборудования | Ед. изм. | Кол-во | Арендная плата за 1 месяц без учета НДС, руб | Арендная плата за 11 месяцев без учета НДС, руб |
| 1 | Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | шт | 1 | 610.00 | 6 710.00 |
| 2 | Шкаф морозильный POLAIR CM 114-S | шт | 1 | 865.00 | 9 515.00 |
| 3 | Шкаф морозильный POLAIR CM 114-S | шт | 1 | 606.00 | 6 666.00 |
| 4 | Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70 | шт | 1 | 973.00 | 10 703.00 |
| 5 | Плита электрическая ЭП-6П | шт | 1 | 597.00 | 6 567.00 |
| 6 | Мармит 2-х блюд ЭМК 70М | шт | 1 | 785.00 | 8 635.00 |
| 7 | Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70М- С-НШ | шт | 1 | 1 724.00 | 18 964.00 |
| 8 | Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | шт | 1 | 2 424.00 | 26 664.00 |
| 9 | Камера холодильная КХ-200-320-224+сплит система | шт | 1 | 4 454.00 | 48 994.00 |
| 10 | Камера холодильная КХ-196-316-220+сплит система | шт | 1 | 3 660.00 | 40 260.00 |
| 11 | Камера холодильная КХ-196-316-220+сплит система | шт | 1 | 3 660.00 | 40 260.00 |
| 12 | Камера холодильная КХ-196-316-220+сплит система | шт | 1 | 3 660.00 | 40 260.00 |
|  | **Итого** |  |  | **24 018.00** | **264 198.00** |
|  | НДС 20% |  |  | 4 803.60 | 52 839.60 |
|  | **Всего** |  |  | **28 821.60** | **317 037.60** |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Расчет величины коммунальных платежей столовой ИЛК Чертаново | | | | |
|  |
|  |  | Натуральные единицы |  | Тариф с НДС, руб/ед. с учетом прогнозного индекса ИПЦ на 2024 год = 5.5% | Сумма с НДС, руб |
|  | Электроэнергия, кВтч | 3 081.00 |  | 7.19 | 22 152.39 |
|  | ХВС, м3 | 128.57 |  | 47.47 | 6 103.22 |
|  | ГВС, м3 | 32.23 |  | 307.84 | 9 921.68 |
|  | Стоки, м3 | 160.80 |  | 42.17 | 6 780.94 |
|  | Тепло, Гкал | 8.44 |  | 2 453.79 | 20 709.99 |
|  | **Итого за один календарный месяц** |  |  |  | **65 668.22** |

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

Приложение №9

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**ФОРМА Акта приема-передачи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| г. Москва |  | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2024г. |

Мы, нижеподписавшиеся, **Акционерное общество «Атомэнергопроект»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, место нахождения: 107996, г. Москва, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Арендодатель», и

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Арендатор», совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», пришли к соглашению о нижеследующем: Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду нижеперечисленные Объекты аренды:

### **Объект №1 - г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 251,9 **кв.м**, расположенные в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 1314 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация здания под административные цели.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды – помещения столовой) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 145,5 | Серия 77-АР № 585437 от 23.05.2014 |
| 2 | Часть производственных помещений подвального этажа | 106,4 |
|  | **Итого** | **251,9** |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |

### **Объект №2 - г. Москва, ул. Подольских курсантов, д.1**

Объект недвижимого имущества:

Нежилые помещения, общей площадью 251,9 **кв.м**, расположенные в административном здании, расположенном по адресу: г. Москва, ул. Бакунинская, д.7, стр.1.

Административное здание, в котором находятся вышеуказанные нежилые помещения, расположено на земельном участке, общей площадью 1314 кв.м.

Категория земель - земли населенных пунктов.

Разрешенное использование - эксплуатация здания под административные цели.

Сведения о правах на объект оценки - право собственности АО «Атомэнергопроект». Обременения - нет.

**Площадь (Объекты аренды) предоставляемых во временное владение и пользование помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этаж** | **Площадь, кв.м** | **Реквизиты свидетельства о праве собственности** |
| 1 | Часть производственных помещений 1-го этажа | 349,93 | Серия 77-АР № 957656 от 19.11.2014 |
|  | **Итого** | 349,93 |  |

**Оборудование Заказчика (Основные средства)   
предоставляемое во временное владение и пользование помещений**

| Наименование движимого имущества | Дата ввода в эксплуатацию | Инв. номер | Первоначальная стоимость, руб. | Балансовая (остаточная) стоимость по состоянию на \_\_\_\_\_\_\_\_, руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |
| Моноблок ЛИДЕР АМS-107 | 31.12.2016 | 13100002286 | 52 407,54 |  |
| Шкаф морозильный POLAIR CB 107-S | 31.12.2016 | 13100002287 | 43 545,90 |  |
| Шкаф холодильный POLAIR CМ 114-S | 31.12.2016 | 13100002288 | 43 260,04 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002289 | 43 831,77 |  |
| Стол охлаждаемый HIGOLD GNE111/TN | 31.12.2016 | 13100002290 | 43 831,76 |  |
| Шкаф холодильный GRAM A70/1NE | 31.12.2016 | 13100002299 | 103 862,22 |  |
| Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002276 | 169 800,43 |  |
| Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ | 31.12.2016 | 13100002292 | 151 124,29 |  |
| Машина купольная посудомоечная COMENDA LC 700M | 31.12.2016 | 13100002293 | 192 478,60 |  |
| Сковорода опрокидывающаяся Kovinastroj EKP-T7/40SL | 31.12.2016 | 13100002273 | 179 138,50 |  |
| Холодильная камера в составе: холодильная камера с агрегатом МN-28, холодильная камера с агрегатом Unite CermeticTFT-454OF | 06.08.2007 | 13100001966 | 597 026,54 |  |
| Камера холодильная 80мм ASTRA-5.7F | 31.12.2016 | 13100002298 | 114 343,73 |  |

**Приложение:**

1. **Технические паспорта**
2. **Фотографии оборудования и помещений.**

**Принял: Передал:**

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В |  |

Форму акта приема-передачи утверждаем:

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

Приложение №10

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**ФОРМА**

**АКТ СВЕРКИ ВЗАИМОРАСЧЕТОВ №\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| г. Москва |  | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2024г. |

Между \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(наименование и реквизиты Стороны 1) (наименование и реквизиты Стороны 2)

далее совместно именуемые «Стороны», составили настоящий акт сверки взаимных расчетов о нижеследующем.

Сторонами проверено состояние взаиморасчетов по состоянию на «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. По результатам сверки установлено:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Реквизиты договора (контракта), с указанием реквизитов дополнительных соглашений (при их наличии)** | **Сальдо расчетов на\_\_\_\_\_** | | **Информация о расхождениях, с указанием причины расхождений** |
| **Задолженность Стороны 2 перед Стороной 1** | **Задолженность Стороны 1 перед Стороной 2** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Итого по всем договорам** | |  |  |  |
| По данным \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  От \_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  (наименование Стороны 1)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)  Действующего (ей) на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | По данным \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_    От \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование Стороны 2)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)    Действующего (ей) на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

**Форма акта сверки взаиморасчетов согласована:**

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. | . |

Приложение №11

к Договору аренды

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2024г.

**СОГЛАШЕНИЕ**

в области охраны труда, пожарной безопасности

и охраны окружающей среды

Настоящее Соглашение в области охраны труда (ОТ), промышленной безопасности (ПБ), пожарной безопасности (ПожБ) и охраны окружающей среды (ООС) (далее – Соглашение) разработано Акционерным обществом «Атомэнергопроект» (АО «Атомэнергопроект») (далее – Заказчик) и обязательно для исполнения всеми контрагентами Заказчика, с которыми последним заключены договоры, предусматривающие выполнение работ/оказание услуг (далее – Подрядчик /Генеральный подрядчик/Субподрядчик(и)).

Во всем, что не урегулировано настоящим Соглашением, Заказчик и Подрядчик(и) руководствуются положениями заключенного между ними договора (далее – Договор).

**Обязанности Заказчика/Подрядчика**

1. **В процессе подготовки и выполнения (производства) работ (оказания услуг) Подрядчик обязуется:**
   1. **В области охраны труда**
      1. До начала выполнения работ назначить лицо/лиц, отвечающих за безопасную организацию работ в соответствии с требованиями норм и правил по охране труда и обеспечить его постоянное присутствие на территории или объекте (далее – территории) Заказчика.
      2. До начала выполнения работ разработать и направить Заказчику перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, идентифицированных опасностей с оценкой уровней профессиональных рисков для здоровья работников и вероятностью их возникновения, а также тяжести последствий отдельных заболеваний и состояний, возникающих в результате производства работ (оказания услуг).
      3. До начала выполнения работ разработать и согласовать с Заказчиком план мероприятий по эвакуации и спасению работников при возникновении аварийной ситуации.
      4. До начала работ определить и согласовать с Заказчиком:

* границы опасных зон на время выполнения работ по действию опасных факторов на территории;
* рабочие места и виды работ, которые выполняются по наряду-допуску;
* места установки защитных ограждений и знаков безопасности.
  + 1. Утвердить у Заказчика акт-допуск, являющийся основанием разрешения производства работ, для которых требуется акт-допуск.
    2. Нанести (на время выполнения работ и удаление после окончания работ) на производственное оборудование Подрядчика, органы управления и контроля, элементы конструкций, коммуникаций и на другие объекты сигнальные цвета и знаки безопасности, а также наименование и принадлежность оборудования.
    3. Установить на время выполнения работ предохранительные, защитные и сигнализирующие устройства (приспособления) в целях обеспечения безопасной эксплуатации и аварийной защиты паровых, водяных, газовых, кислотных, щелочных, расплавных и других производственных коммуникаций, оборудования и сооружений.
    4. Принять меры по устранению воздействия вредных производственных факторов на работников Подрядчика и Заказчика, возникших в результате проведения работ на территории Заказчика.
    5. При необходимости и по согласованию с Заказчиком, установить средства коллективной защиты, отопительные и вентиляционные системы, системы кондиционирования, тепловые и воздушные завесы с целью обеспечения нормативных требований охраны труда по микроклимату и чистоты воздушной среды на рабочих местах на территории.
    6. Во время работ на территории Заказчика обеспечить естественное и искусственное освещение рабочих мест, в служебных и бытовых помещениях, местах прохода по территории работников.
    7. Организовать уборку территории и производственных помещений Заказчика, места временного накопления отходов в соответствии с санитарными нормами и правилами[[1]](#footnote-1), своевременное удаление и обезвреживание отходов производства, являющихся источниками опасных и вредных производственных факторов, очистку воздуховодов и вентиляционных установок, осветительной арматуры, окон, фрамуг, световых фонарей.
    8. На время проведения работ, при необходимости, обеспечить устройство тротуаров, переходов, галерей, в том числе временных, а также изменение маршрутов движения транспорта на территории Заказчика в целях обеспечения безопасности работников.
    9. До выполнения работ определить и согласовать с Заказчиком места хранения средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ), особенности их использования (при наличии), места утилизации одноразовых СИЗ, СИЗ от поражения электрическим током (при выполнении работ в условиях повышенной опасности поражения электрическим током), дежурных СИЗ, предусмотренных правилами и нормами охраны труда для выполнения конкретных видов работ.
    10. Обеспечить своих работников исправными средствами индивидуальной и коллективной защиты, спецодеждой и специальной обувью, лечебно-профилактическим питанием, при необходимости провести обучения по правильному использованию СИЗ, контролировать правильное их применение.
    11. До выполнения работ определить и согласовать с Заказчиком места хранения, особенности использования (при наличии) и места утилизации работниками смывающих и (или) обезвреживающих средств.
    12. Обеспечить исправное техническое состояние и безопасную эксплуатацию инструмента и оборудования, электроинструмента, пневмоинструмента, технологической оснастки, строительных и монтажных машин, механизмов и приборов, используемых при производстве работ.
    13. Обеспечить работников, выполняющих работы на территории Заказчика, аптечками первой помощи пострадавшим, определить места расположения постов с аптечками.
    14. Обеспечить информирование работников, выполняющих работы на территории Заказчика о ближайших здравпунктах и медицинских учреждений, при необходимости организовать доставку пострадавших до них, а также обеспечить беспрепятственный допуск автомобилей скорой медицинской помощи на территорию Заказчика с сопровождением к месту несчастного случая.
    15. Определить порядок совместного использования санитарно-бытовых помещений (гардеробные, душевые, умывальные, санузлы), комнат обогрева, охлаждения, питьевых и приема пищи.
    16. Выполнять все мероприятия, разработанные совместно с Заказчиком, по предотвращению случаев повреждения здоровья работников, по результатам оценки профессиональных рисков, вероятности возникновения и тяжести последствий.
    17. При необходимости разработать и ввести в действие инструкции по охране труда, учитывающих специфику проведения соответствующих работ на территории Заказчика.
    18. Обеспечить работников, выполняющих работы на территории Заказчика всей необходимой документацией по охране труда, в том числе в электронном виде.
    19. На постоянной основе проводить мониторинг (контроль, инспекцию, аудит) соблюдения требований охраны труда и безопасным производством работ на территории Заказчика.
    20. Обеспечить доступ Заказчику и третьим лицами, привлекаемым Заказчиком на территорию производства работ для проведения контроля за безопасным производством работ, в том числе с помощью приборов, устройств, оборудования и (или) комплекса (систем) приборов, устройств, оборудования, обеспечивающих дистанционную видео-, аудио или иную фиксацию. Обнаруженные в ходе контроля нарушения фиксируются в акте, подписываемом лицами, ответственными за обеспечение безопасных работ со стороны Заказчика и Подрядчика. В случае отказа Подрядчика от подписания такого акта, в нем делается отметка об этом, акт подписывается только Заказчиком и такой акт считается надлежаще оформленным и принятым (подписанным) Подрядчиком. При несогласии Подрядчика с выявленным нарушением в акте проверки ему предоставляется возможность сделать соответствующую запись.
    21. Выполнять работы силами подготовленного и аттестованного персонала, прошедшим обучение по соответствующим программам и в установленные сроки.
    22. До начала выполнения работ представить Заказчику:
* список лиц с указанием профессий и должностей, направляемых для проведения работ на территории Заказчика;
* документы по обучению требованиям охраны труда, оказанию первой помощи пострадавшим на производстве (удостоверения, протоколы проверки знаний требований охраны труда), направляемого персонала;
* сведения о прохождении персоналом медицинского осмотра, обязательных психиатрических освидетельствований и отсутствии противопоказаний по выполняемой работе (при необходимости);
* утверждённые руководителем Подрядчика списки лиц, назначенные ответственными за безопасную организацию и/или производство работ на территории Заказчика.
  + 1. При необходимости обеспечить визуальную идентификацию своих работников (наличие на спецодежде наименования организации).
    2. Незамедлительно информировать Заказчика обо всех несчастных случаях, микротравмах, инцидентах, резких ухудшениях состояния здоровья работников, авариях, произошедших на территории Заказчика, организовать их расследование в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
    3. Подрядчик на время выполнения работ на объектах Заказчика обязан обеспечить соблюдение требований охраны труда в соответствии с:
* Трудовым кодексом Российской Федерации;
* Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда»;
* Приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»;
* Приказом Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами» (с 01.09.2023);
* Приказ Минтруда России от 20.04.2022 № 223н «Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве»;
* Приказом Минтруда России от 29.10.2021 № 774н «Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места»;
* Приказом Минздравсоцразвития России от 17.12.2010 № 1122н «Об утверждении типовых норм бесплатной выдачи работникам смывающих и (или) обезвреживающих средств и стандарта безопасности труда "Обеспечение работников смывающими и (или) обезвреживающими средствами»;
* Едиными методическими рекомендациями по взаимодействию с подрядными организациями в области охраны труда в организациях Госкорпорации «Росатом», утвержденные Приказом Госкорпорации «Росатом» от 14.10.2014 № 1/1003-П.
  1. **В области пожарной безопасности**
     1. Подрядчик обязуется исполнять требования Заказчика в области ПожБ, изложенные в настоящем Соглашении, а также соблюдать действующее законодательство Российской Федерации в области ПожБ основанное на Конституции Российской Федерации и включающее в себя Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности», Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», принимаемые в соответствии с ними федеральные законы и иные нормативные правовые акты, а также законы и иные нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации, муниципальные правовые акты и ЛНА Подрядчика, регулирующие вопросы ПожБ.
     2. Подрядчик несет полную ответственность за соблюдение требований ПожБ со стороны субподрядчиков, а также их работников, привлеченных Подрядчиком на основании договоров субподряда. Положения настоящего Соглашения распространяются, в том числе и на работников субподрядчика, привлекаемого Подрядчиком на выполнение работ по договору субподряда.
     3. При выполнении работ по Договору Подрядчик гарантирует и принимает на себя полную ответственность за выполнение Работ в соответствии с настоящим Соглашением, действующим законодательством Российской Федерации, в том числе применяемыми правилами, стандартами, нормативно-правовыми актами и руководствами в области ПожБ.
     4. Подрядчик обязан поддерживать в местах проведения работ, в занимаемых помещениях надлежащий противопожарный режим, выполнять установленные требования ПожБ. Также с целью предупреждения пожаров он обязан контролировать места проведения работ, проводить осмотр помещений перед их закрытием после окончания рабочего дня.
     5. Подрядчик обязан своими силами и за свой счет укомплектовывать места проведения работ и занимаемые помещения первичными средствами пожаротушения, знаками ПожБ в соответствии с нормами комплектования.
     6. Подрядчик обеспечивает содержание первичных средств пожаротушения в постоянной готовности к использованию и техническое обслуживание огнетушителей в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями.
     7. При предоставлении Подрядчику на время выполнения работ зданий, помещений, которые оборудованы системами противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, оповещения о пожаре и т. п.), Подрядчик обязан обеспечить содержание систем в исправном состоянии. Подрядчик обязуется получить от Заказчика информацию по оповещениям и порядке работы систем и осуществлять в дальнейшем надлежащий прием и регистрацию сигналов тревоги о срабатывании пожарной сигнализации.
     8. При хранении и работе с пожароопасными и взрывопожароопасными веществами и материалами должны соблюдаться требования маркировки и предупредительных надписей, выдерживаться противопожарные расстояния до граничащих с ними объектов.
     9. При проведении пожароопасных работ должно применяться оборудование, аппараты и приспособления, удовлетворяющие техническим условиям и безопасной эксплуатации.
     10. Подрядчик обязан обеспечить беспрепятственный доступ в занимаемые помещения (в т. ч. в нерабочее время) в случае пожара или при других чрезвычайных ситуациях.
     11. Подрядчик несет ответственность в соответствии с действующим законодательством за невыполнение требований по обеспечению ПожБ, ответственность за последствия пожара, возникшего по его вине и нанесшего какой-либо ущерб.
     12. Подрядчик несет полную ответственность за безопасность всех лиц и имущества, находящихся на отведённой территории выполнения Работ.
     13. Подрядчик обязан компенсировать Заказчику и (или) третьим лицам реальный ущерб, причиненный по собственной вине или вине привлеченного им субподрядчика, любому лицу или имуществу, а также объектам окружающей среды на территории Заказчика.
  2. **В области охраны окружающей среды**
     1. Подрядчик является собственником отходов производства и потребления, образующихся в процессе оказания услуг, в соответствии с условиями договора (за исключением отходов черных, цветных металлов).
     2. В процессе выполнения работ, предусмотренных настоящим договором, Подрядчик обеспечивает собственными силами и средствами систематическую уборку Объекта от всех отходов производства и потребления, образующихся в процессе его деятельности, с последующим временным накоплением отходов в специально организованных местах, в соответствии с санитарными нормами и правилами, согласованных с Заказчиком, и передачей специализированным организациям (в том числе Федеральному экологическому оператору, Региональному оператору), имеющим лицензии на сбор, транспортировку, обработку, утилизацию, обезвреживание, размещение отходов по договорам, самостоятельно заключенным Подрядчиком.
     3. При наличии собственной лицензии на сбор, транспортировку, обработку, утилизацию, обезвреживание, размещение отходов, Подрядчик вправе самостоятельно осуществить утилизацию, обезвреживание отходов на собственных установках, имеющих соответствующую разрешительную документацию (в том числе положительное заключение Государственной экологической экспертизы (ГЭЭ)), размещение на собственных объектах включенных в Государственный реестр объектов размещения отходов и имеющих положительное заключение (ГРОРОГ), ГЭЭ, либо осуществить транспортировку отходов для передачи специализированным организациям.
     4. Подрядчик несет ответственность за соблюдение экологических требований при складировании отходов в местах (площадках) накопления, принадлежащих Заказчику на праве собственности, и не имеет права складировать в указанных объектах иные отходы, кроме видов отходов, согласованных с Заказчиком.
     5. По завершению работ Подрядчик до подписания Акта приемки выполненных работ со стороны Заказчика, вывозит с объекта все собственное оборудование и технику, излишки материалов и т.п., производит демонтаж возведенных им временных зданий и сооружений, обеспечивает вывоз образованных от этих работ отходов и оставляет после себя Объект и площадку в состоянии, соответствующем экологическим требованиям и санитарным нормам, проводит техническую и, при необходимости, биологическую рекультивацию площадки, в соответствии с требованиями проектных решений, с подписанием Акта приемки выполненных работ по данному этапу.
     6. Заказчик по-своему усмотрение и с целью минимизации последствий может принимать участие в проведении работ по локализации и ликвидации последствий вредного воздействия на окружающую среду, возникших по вине Подрядчика в процессе выполнения работ / оказания услуг по договору на объектах Заказчика. В этом случае Подрядчик возмещает Заказчику расходы на проведение таких работ.
     7. Подрядчик на время выполнения работ на объектах Заказчика обязан обеспечить соблюдение требований охраны окружающей среды в соответствии с:
* Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
* Федеральным законом от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
* Федеральным законом от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
* 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».

1. **В процессе подготовки и выполнения (производства) работ (оказания услуг) по настоящему Договору Заказчик обязуется:**
   1. До начала выполнения работ назначить лицо/лиц, ответственных за безопасную организацию работ в соответствии с требованиями норм и правил по охране труда, природоохранных требований и обеспечить их постоянное взаимодействие с Подрядчиком.
   2. До начала выполнения работ разработать и передать Подрядчику единый перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, опасностей, включающий:

* перечень факторов, присутствующих на территории Заказчика, но не связанных с характером выполняемых работ;
* перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, разработанный Заказчиком.
  1. До начала выполнения работ согласовать Подрядчику план мероприятий по эвакуации и спасению работников при возникновении аварийной ситуации, определить и согласовать границы опасных зон на время выполнения работ по действию опасных факторов на территории.
  2. При отсутствии замечаний согласовать Подрядчику акт-допуска, являющийся основанием разрешения производства работ, для которых требуется акт-допуск.
  3. Принять меры по устранению воздействия вредных производственных факторов на работников Подрядчика и Заказчика, возникших в результате проведения работ на территории Заказчика.
  4. Оказывать содействие Подрядчику в организации доставки пострадавших до здравпунктов и медицинских учреждений, а также обеспечить беспрепятственный допуск автомобилей скорой медицинской помощи на территорию Заказчика с сопровождением к месту несчастного случая.
  5. Выполнять все мероприятия, разработанные совместно с Подрядчиком, по предотвращению случаев повреждения здоровья работников, по результатам оценки профессиональных рисков, вероятности возникновения и тяжести последствий.
  6. Представить Подрядчику проектно-техническую и другую документацию для производства работ, указанную в техническом задании.
  7. Обеспечить доступ Подрядчика на территорию производства работ для проведения контроля за безопасным производством работ, в том числе с помощью приборов, устройств, оборудования и (или) комплекса (систем) приборов, устройств, оборудования, обеспечивающих дистанционную видео-, аудио или иную фиксацию.
  8. Обеспечить регистрацию и хранение переданной Исполнителем документации, подтверждающей уровень квалификации персонала, выполняющих работы на территории Заказчика.
  9. Обеспечить своевременное отключение (включение) оборудования и коммуникаций, поддержание установленных режимов их работы для обеспечения безопасного производства работ Подрядчиком.

Участвовать в расследовании несчастных случаев, микротравм, аварий и инцидентов в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, произошедших с работниками Подрядчика на территории Заказчика.

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ** | **АРЕНДАТОР** |
| АО «Атомэнергопроект»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Егоров Л.В. |  |

1. 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" (с изменениями на 14 февраля 2022 года) [↑](#footnote-ref-1)