Приложение № 6 к Договору

от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ФОРМА**

**Акт №\_\_**

**приёма-передачи недвижимого имущества (столовой) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(здания сооружения, помещения)

в рамках исполнения договора от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, далее - Договор)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года. г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Заказчик** - Автономная некоммерческая организация «Учебно-методический центр военно-патриотического воспитания молодежи «Авангард»

Мы, ниже подписавшиеся - «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» (организация - **Соисполнитель**, действующая по поручению   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – Исполнителя по Договору) в лице своего представителя \_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. представителя) (основание действовать от имени Соисполнителя)

с одной стороны, и представитель **Заказчика** (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

наименование организации, которой имущество принадлежит на праве оперативного управления или хоз. ведения

- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующий на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(Ф.И.О. представителя Заказчика) (основание действовать от имени Заказчика)

с другой Стороны, при участии комиссии **Заказчика** в составе:

председателя комиссии: - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

членов комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность, наименование учреждения)

составили настоящий акт о том, что в соответствии с Договором в целях оказания услуг по организации питания **Заказчик** *передал/принял*, а **Соисполнитель** в соответствии с Договором, в том числе от имени **Исполнителя,** *передал/принял* следующее недвижимое имущество:

столовая – нежилое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, расположенное по

здание, сооружение, помещение (для встроенно-пристроенных помещений указывается наименование здания, частью которого являются помещения)

адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

при общем адресе указать, в том числе номер объекта по Генплану (инвентарный номер)

общей площадью\_\_\_\_\_\_ кв.м. согласно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

(наименование документа технической инвентаризации или балансового учета)

в состоянии согласно приведенному ниже перечню.

**В результате осмотра установлено:**

**Общее состояние здания помещения** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Техническое состояние здания (помещения) и его элементов соответствует приведённому ниже описанию:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Общие вопросы** | | |
| **№ п/п** | **Перечень общих показателей/наименование элемента** | **Количество** | **Состояние (производитель, характеристика, краткое описание недостатков)** |
| 1. | Среднее суточное количество питающихся |  |  |
| 2 | Вид здания столовой (отдельно стоящее, пристроенное, встроенное) |  |  |
| 3 | Дата ввода столовой в эксплуатацию |  |  |
| 4 | Дата последнего текущего ремонта столовой |  |  |
| 5 | Дата последнего капитального ремонта столовой |  |  |
| 6 | Площадь столовой, в т.ч. площадь обеденных залов, производственных и вспомогательных помещений. |  |  |
| 7 | Этажность здания столовой |  |  |
| 8 | Метод организации приема пищи |  |  |
| 9 | Количество обеденных залов |  |  |
| 10 | Количество столов, посадочных мест |  |  |
| 11 | Количество линий самообслуживания (комплектность и состояние холодильной витрины) |  |  |
| 12 | Состояние кровли здания столовой (указать места протечки по каждому помещению) |  |  |
| 13 | Состояние потолков в помещениях столовой (наличие грибков, плесени, указать конкретные места повреждений) |  |  |
| 14 | Состояние систем электроснабжения (соответствие энергомощностей к имеющемуся силовому оборудованию, состояние энергосиловых щитов, состояние электропроводки и др.) |  |  |
| 15 | Наличие, исправность, состояние и чистота осветительных приборов (светильников), наличие влагозащитных светильников в производственных цехах. |  |  |
| 16 | Состояние водоснабжения (горячее/холодное, состояние трубопроводов) |  |  |
| 17 | Состояние систем канализации (наличие воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приёмной воронки, наличие и состояние сливных трапов, трубопровода) |  |  |
| 18 | Наличие и состояние системы пожарно-охранной сигнализации столовой и порядок технического обслуживания (наличие и состояние пожарных кранов и рукавов) |  |  |
| 19 | Наличие и состояние паромагистрали (состояние трубопровода, наличие и исправность приборов измерения парового давления, дата последней поверки и технического обслуживания) |  |  |
| 20 | Наличие и состояние газомагистрали (состояние трубопровода, наличие и исправность приборов измерения, дата последней поверки и технического обслуживания) |  |  |
| 21 | Наличие и состояние систем вентиляции (состояние воздуховодов, заборных козырьков (зонтов), наличие и исправность электродвигателей, дата последней проверки и технического обслуживания) |  |  |
| 22 | Наличие и состояние площадки с твёрдым покрытием для сбора мусора и пищевых отходов (её площадь, удаленность, количество и состояние контейнеров с крышками) |  |  |
| 23 | Состояние запасных выходов (соответствие требованиям пожарной безопасности) |  |  |
| 24 | *ДРУГИЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПО ЗАКЛЮЧЕНИЮ СТОРОН…* |  |  |
| 25 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень показателей/наименование элемента** | **Соответствие требованиям** | | **Количество** | **Состояние (производитель, характеристика, краткое описание недостатков)** |
| **Да** | **Нет** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Содержание столовой** | | | | | |
|  | Наличие и состояние сантехнических изделий по каждому помещению (краны, смесители, водоотводы, сливные трубы (гофры), гидравлические затворы (сифоны) и др.) |  |  |  |  |
|  | Наличие сливных трапов с уклоном пола во всех производственных цехах |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние раздельных туалетов для посетителей и персонала. |  |  |  |  |
|  | Наличие в тамбуре туалета для персонала отдельного крана со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенного для мытья полов и оборудованного сливным трапом с уклоном. |  |  |  |  |
|  | Состояние стен в обеденном зале |  |  |  |  |
|  | Состояние плиточной отделки стен производственных помещений (на высоту не менее 1,7 м от пола) |  |  |  |  |
|  | Состояние пола (из ударопрочного материала, исключающего скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам). |  |  |  |  |
|  | Состояние оконных блоков во всех помещениях столовой. |  |  |  |  |
|  | Состояние дверей в помещениях, наличие фурнитуры (исправность и наличие замков) |  |  |  |  |
|  | Состояние лифтов с указанием даты последней проверки |  |  |  |  |
|  | Оформление входа и вестибюля (наличие табличек, плакатов) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние комнаты для отдыха поваров, наличие и состояние мебели. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние комнаты для отдыха кухонных рабочих, мойщиков посуды, уборщиков помещений, наличие и состояние мебели. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние душевой для обслуживающего персонала. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние кладовой для хранения суточного запаса продовольствия (укомплектованность стеллажами для хранения продуктов, холодильным оборудованием). |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние комплекта специальной тары для получения продуктов и овощей со склада в столовую. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние стоек для хранения кухонного инвентаря. |  |  |  |  |
|  | Наличие, состояние комнаты кладовой для хранения посуды, моющих средств и ТМЦ (возможности по обеспечению хранения). |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние закладных карманов (планшеток) для размещения инструкций по правилам и мерам безопасности, инструкций по правилам мытья посуды, инвентаря, уборки помещений, размещения описей помещений |  |  |  |  |
|  | Наличие, исправность и состояние бактерицидных ламп в цехах для приготовления холодных блюд, на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние охлаждаемого оборудования для поддержания температуры воздуха внутри помещений по порционированию готовых блюд, холодных закусок не выше +16 °C. |  |  |  |  |
|  | Наличие и техническое состояние столов с охлаждаемой рабочей поверхностью для помещений по порционированию готовых блюд, холодных закусок. |  |  |  |  |
|  | Обеспеченность технологическим оборудованием (%) |  |  |  |  |
|  | Обеспеченность холодильным оборудованием (%), (обратить внимание на обеспечение холодильниками линий самообслуживания (раздачи)) |  |  |  |  |
|  | Наличие, исправность и состояние посудомоечной машины (указать срок эксплуатации: положенный/фактический) |  |  |  |  |
|  | Состояние столовой посуды (% негодной посуды, наличие сколов, трещин, деформации) |  |  |  |  |
|  | Наличие (укомплектованность), состояние разделочного инвентаря Наличие на нём установленной маркировки (отдельно по каждому цеху). |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние колоды со столом в мясном цехе (оборудована на крестовине или специальной подставке, скреплённая металлическими обручами). |  |  |  |  |
|  | Наличие помещения и специализированных стеллажей для сушки и хранения посуды |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние специальных кассет для хранения столовых приборов. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние ванн для мытья столовой, кухонной посуды и столовых приборов (раздельно для каждого вида). |  |  |  |  |
|  | Состояние и количество обеденных столов (наличие гигиенического покрытия, исправность, др.) |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние приборов для специй |  |  |  |  |
|  | Наличие скатертей (клеенки) на обеденных столах |  |  |  |  |
|  | Обеспеченность кухонной посудой, кухонным инвентарем (%) |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние уборочного инвентаря |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние стоек (пеналов) для уборочного инвентаря. |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние контрольных весов |  |  |  |  |
|  | Дата последней поверки весов (на электронных весах отметка в паспорте) |  |  |  |  |
|  | Наличие перед технологическим оборудованием резиновых ковриков на деревянной решетке |  |  |  |  |
|  | Наличие необходимых табличек с указанием предназначения помещений, немеханического оборудования (ванны, столы, стеллажи) |  |  |  |  |
|  | Наличие и состояние санитарных воздушных разрывов производственного оборудования и ванн (не менее 20 мм от верха приёмной воронки) |  |  |  |  |
|  | Наличие, состояние и укомплектованность сантехническими изделиями раковин для мытья рук в производственных помещениях. |  |  |  |  |
|  | Наличие котломеров для каждого вида ёмкости пищеварочных котлов в горячем цехе. |  |  |  |  |
|  | Обеспеченность средствами пожаротушения их исправность и дата последней проверки (количество огнетушителей положено/фактически в наличии). |  |  |  |  |
|  | Наличие и техническое состояние охлаждаемой камеры для хранения отходов |  |  |  |  |
|  | Наличие герметичной специальной тары для хранения пищевых отходов |  |  |  |  |
|  | *ДРУГИЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПО ЗАКЛЮЧЕНИЮ СТОРОН…* |  |  |  |  |
| **Документация** | | | | | |
|  | Технический паспорт столовой |  |  |  |  |
|  | Наличие поэтажной экспликации помещений |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Прочее |  |  |  |  |

**Общий вывод о готовности объектов к оказанию услуг по организации питания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность, Ф.И.О.) (подпись)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Должность, Ф.И.О.) (подпись)

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

(Должность, Ф.И.О.) (подпись)

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

(Должность, Ф.И.О.) (подпись)

Представитель Исполнителя/Соисполнителя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) (подпись)

Подписанием настоящего акта Заказчик подтверждает факт присоединения к Договору на правах и с обязанностями, установленными указанным Договором для Заказчика, в части Имущества, указанного в настоящем Акте приема-передачи.

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАКАЗЧИК:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **ИСПОЛНИТЕЛЬ/СОИСПОЛНИТЕЛЬ:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |
| М.П. | М.П. |

**ФОРМА СОГЛАСОВАНА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик** | **Исполнитель** |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.О. Борисова** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **м.п.** | **м.п.** |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |