

**ДОГОВОР**  
**безвозмездного оказания услуг**  
**по организации питания обучающихся и работников № 2/2024**

город Москва, Российская Федерация

« 21 » марта 20 24 года

Автономная некоммерческая организация высшего образования «Университет мировых цивилизаций имени В.В. Жириновского» (АНО ВО «УМЦ»), именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице ректора Слоботчикова Олега Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Жигарь Юрий Николаевич (ИП Жигарь Ю.Н.), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующей на основании листа записи в единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП) № 424774600123175 от 12.01.2024 г., с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется оказывать услуги по организации и обеспечению горячим питанием обучающихся и работников Заказчика в период образовательного и рабочего процесса в порядке и сроки, определяемые Сторонами в настоящем Договоре, а Заказчик обязуется безвозмездно предоставить Исполнителю помещения и иное имущество (оборудование) для оказания вышеназванных услуг.

Стороны договорились о следующем времени оказания Исполнителем услуг (в пределах периода осуществления образовательного и рабочего процесса обучающимися и работниками Заказчика): ежедневно с понедельника по пятницу с 8:00 часов до 16:00 часов по местному времени.

В случае необходимости проход на территорию Заказчика по выходным и нерабочим праздничным дням осуществляется в соответствии с пропускным режимом Заказчика на основании предварительно поданной в приемную ректора письменной заявки, за исключением осуществления прохода лиц, имеющих пропуск на территорию с круглосуточным доступом.

1.2. Площадь (площади) и адрес (адреса) помещений, в которых Исполнитель осуществляет все услуги и работы по Договору, включая приготовление горячего питания, организацию и обеспечение горячим питанием обучающихся и работников Заказчика, указаны в Приложении №1 к настоящему Договору, являющемся неотъемлемой частью Договора. В Приложение №1 могут быть включены другие подсобные и вспомогательные помещения, необходимые Исполнителю для надлежащего оказания услуг. Все указанные в Приложении №1 помещения предоставляются Исполнителю безвозмездно исключительно на срок действия настоящего Договора. Исчерпывающий перечень иного имущества (оборудования), передаваемого Исполнителю указан в Приложении №2, являющемся неотъемлемой частью Договора

1.3. Организация питания обучающихся и работников Заказчика по настоящему Договору должна соответствовать:

— Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

— МР 2.4.0260-21. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021;

— МР 2.3.0316-23. 2.3. «Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденным

Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28.02.2023;

— МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021;

— МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;

— МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;

— МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015;

— МР 2.4.5.0128-18. 2.4.5. «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей при проведении массовых мероприятий. Методические рекомендации», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2018;

— Приказу Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

— СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Услуги и работы по настоящему Договору для Заказчика оказываются безвозмездно. Оплата услуг питания, оказываемых Исполнителем осуществляется непосредственно потребителями услуг (т.е. обучающимися и работниками Заказчика).

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

### 2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Принять помещения и приступить к оказанию услуг в разумный срок после подписания договора.

2.1.2. Осуществлять приготовление в помещениях Заказчика и поставку продукции питания обучающимся и работникам Заказчика транспортными средствами, имеющими санитарный паспорт.

2.1.3. Обеспечивать обучающихся и работников Заказчика горячим питанием, для чего поставлять и готовить продукцию согласно установленным условиям и требованиям, выделять персонал для приготовления и (или) выдачи пищи, организовать эффективную работу столовых для приема пищи согласно Правилам оказания услуг общественного питания в предоставленных Заказчиком помещениях. Исполнитель обязуется организовать работу линий раздачи питания в установленные договором часы.

2.1.4. Предоставлять ежедневный минимальный ассортимент продукции питания, включая сезонные, в следующем составе:

- Холодные закуски (не менее 2-х наименований);
- Первые блюда, супы (не менее 2-х наименований);
- Вторые блюда (не менее 2-х наименований);



- Гарниры (не менее 2-х наименований);
- Салаты (не менее 2-х наименований);
- Десерты (не менее 2-х наименований);
- Напитки собственного приготовления (не менее 2-х наименований);
- Кондитерские и хлебобулочные изделия (в ассортименте);
- Чай, кофе, прохладительные напитки (на выбор);
- Соусы (кетчуп, горчица), соль, перец черный молотый;
- Хлеб (черный, белый).

2.1.5. Обеспечить наличие в месте оказания услуг необходимого количества стеклянной или фаянсовой посуды, приборов из нержавеющей стали, подносов, одноразовых салфеток, зубочисток и т.д.

2.1.6. При разработке недельного меню исходить из принципов разнообразия и пищевой ценности блюд, организации здорового и сытного питания обучающихся и работников Заказчика.

2.1.7. При разработке меню и стоимости блюд, продуктов питания, исходить из принципа экономической (стоимостной) доступности питания для обучающихся и работников Заказчика. При разработке меню и стоимости блюд, продуктов питания, исходить из принципа экономической (стоимостной) доступности питания.

Разработать комплексные обеды для обучающихся по стоимости 350 руб. с комплектацией:

- Салат - 100-120 грамм;
- Первое блюдо – 250 грамм;
- Второе блюдо – 75-100 грамм;
- Гарнир – 100-150 грамм;
- Напиток – 200 грамм;
- Хлеб – 25-50 грамм.

Ассортимент комплексных обедов включает:

- Салаты – 2-3 вида на выбор;
- Первое блюдо – 1-2 вида на выбор;
- Вторые блюда – 1-3 вида на выбор;
- Гарниры – 2-4 вида на выбор;
- Напиток -- 1-2 вида на выбор;

2.1.8. Строго соблюдать государственные стандарты, санитарные требования, правила пожарной безопасности в процессе транспортировки, хранения, приготовления продукции, использования кухонной и столовой посуды, инвентаря, утилизации отходов, взаимодействия с окружающей средой и имуществом Заказчика. Самостоятельно осуществлять деятельность по обращению с отходами производства и потребления, твердо-бытовыми отходами, и осуществлять платежи за природопользование. Самостоятельно нести установленную законом ответственность за нарушение природоохранного законодательства и законодательства о санитарном благополучии населения.

2.1.9. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние пищеблока, горячих и холодных цехов, холодильных и морозильных камер, сохранность инструментов, посуды, приборов и технологического оборудования.

2.1.10. Использовать нежилое помещение в соответствии с целями, установленными пунктом 1.1 настоящего Договора, установленными законодательством Российской Федерации нормами и правилами использования зданий (помещений), в том числе санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности.

2.1.11. Соблюдать противопожарные и санитарные правила, требования органов пожарного и санитарно-эпидемиологического надзора, нормы действующего законодательства Российской Федерации, регулирующие порядок осуществления общественного питания в нежилом помещении и правила содержания таких нежилых помещений. Материалы, из которых изготовлены конструкции и оборудование, должны быть сертифицированы и отвечать, требованиям противопожарной безопасности, СЭС и другим нормативным требованиям.

2.1.12. Не производить реконструкцию, перепланировку и переоборудование нежилого помещения без письменного разрешения Заказчика. Содержать переданные помещения в исправности и надлежащем санитарном состоянии, обеспечивать пожарную и электрическую безопасность в порядке, регламентируемом правилами эксплуатации электроустановок, противопожарными правилами, санитарно-техническими правилами, СНиПами и другими нормативными документами, распространяющими свое действие на переданные помещения. Исполнитель несет полную ответственность за электробезопасность в переданных помещениях.

2.1.13. Не сдавать переданные Заказчиком помещения в аренду (субаренду), безвозмездное пользование третьим лицам без письменного согласия Заказчика, не производить перепланировку, улучшения помещений без письменного согласия Заказчика, не предоставлять переданные помещения в пользование третьим лицам без согласия Заказчика. В случае внесения неотделимых улучшений, Заказчик не компенсирует Исполнителю их стоимость.

2.1.14. Без согласия Заказчика не переносить инженерные сети, подключать и использовать электроприборы, превышающие мощность электросети, устанавливать дополнительные секции отопления, регулирующую и запорную арматуру, изменять систему и приборы учета потребления коммунальных услуг, допускать выполнение действий, влекущих нанесение урона или повреждений переданным помещениям.

2.1.15. Бережно относиться к имуществу Заказчика и вернуть его в течение 5 (пяти) дней Заказчику в случае окончания действия или расторжения настоящего Договора в том же состоянии, котором оно было передано Исполнителю с учетом нормального (естественного) износа.

2.1.16. Обеспечить постоянный доступ Заказчика (его представителей) в переданные Заказчиком помещения с целью контроля их целевого использования и качества оказания услуг, качества продукции в согласованное с Исполнителем время.

2.1.17. Своевременно и в полном объеме вносить плату за коммунальные и эксплуатационные услуги в соответствии с показаниями счетчиков на основании счета, выставленного Заказчиком. Оплата счета за коммунальные и эксплуатационные услуги должна производиться в течение 5 (пяти) дней с даты выставления Заказчиком счёта.

2.1.18. Нести ответственность за действия работников и субподрядчиков Исполнителя и его представителей, а также за качество питания и качество реализуемой продукции.

2.1.19. Незамедлительно информировать Заказчика о приостановлении оказания услуг,



наступлении чрезвычайных и форс-мажорных обстоятельств.

2.1.20. По требованию Заказчика (его представителей) предоставлять Заказчику полный доступ в переданные Заказчиком помещения с целью организации регулярных и разовых культурно-досуговых и массовых мероприятий. На время использования помещений Заказчиком, Заказчик самостоятельно несет ответственность за надлежащее использование помещений и за сохранность всего имущества, находящегося в помещении.

2.1.21. По требованию Заказчика (его представителей) предоставлять Заказчику отдельные места для размещения рекламы, вендинговых и торговых автоматов, постаматов, станций зарядки мобильных устройств Заказчика и сторонних организаций вне зоны линии раздачи.

2.1.22. Соблюдать правила торговли, допускать к работе (оказанию услуг) по организации питания обучающихся и работников Заказчика исключительно совершеннолетний, квалифицированный персонал с опрятным внешним видом, прошедший специальную подготовку, аттестацию, и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов и законодательства Российской Федерации.

2.1.23. Осуществлять дератизацию и дезинсекцию (не реже 2 раз в год), вынос ТБО в специальные контейнеры (бункеры) Заказчика, вывоз пищевых отходов силами специализированной организации, соблюдать санитарный, эпидемиологический и противопожарный режим.

2.1.24. Оформить надлежащим образом все разрешительные, санитарно-эпидемиологические и иные документы, необходимые для реализации пищевой продукции и оказания услуг по питанию.

2.1.25. Предоставлять Заказчику списки автотранспорта для проезда на территорию (парковку) Заказчика с указанием времени (интервала) заезда автотранспорта.

2.1.26. Зарегистрировать и применять контрольно-кассовую технику в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Обеспечить работоспособность не менее 2 (двух) работающих касс, одна из которых будет обслуживать обучающихся Заказчика, а вторая – работников Заказчика.

2.1.27. Обеспечить надлежащее отношение к жалобам, просьбам и предложениям потребителей услуг (обучающихся и работников Заказчика), иметь на месте оказания услуг в свободном доступе жалобную книгу и предоставлять её потребителям и Заказчику по первому требованию. Вести учет обращений потребителей и реагировать на них в пределах установленного Законом «О защите прав потребителей» 07.02.1992 № 2300-1 срока, информировать Заказчика о наличии жалоб не позднее 4-х часов с момента её поступления Исполнителю. Обеспечить наличие информации в месте оказания услуг, раскрытие которой обязательно в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.28. Назначить ответственное лицо (менеджера) за взаимодействие с Заказчиком с постоянным присутствием на месте оказания услуг в пределах времени оказания услуг.

2.1.29. Еженедельно предоставлять Заказчику на утверждение стоимость блюд для конечных потребителей, не допускать самовольное (без согласия Заказчика) увеличение стоимости блюд и продукции.

2.1.30. Осуществлять уборку помещений кухонь, кладовых, подсобных и вспомогательных помещений, цехов (за исключением обеденных залов).

2.1.31. Осуществлять сбор отходов и мусора, в том числе твердых бытовых отходов и пищевых отходов, а также их хранение и складирование в нежилых помещениях и местах общего пользования только тем способом и в тех местах, которые определил для этого Заказчик.

2.1.32. Немедленно сообщать Заказчику о каких-либо официальных уведомлениях или обязательных предписаниях в отношении переданных помещений, полученных от органов государственной власти, и не предпринимать каких-либо действий в отношении таких уведомлений и предписаний без согласования с Заказчиком.

2.1.33. В течение 5 (пяти) дней с даты окончания срока действия договора Исполнитель обязуется вернуть Заказчику нежилое помещение по акту приема-возврата в техническом состоянии не хуже, чем на момент получения, с учетом нормального (естественного) износа. Под нормальным износом Стороны понимают следующее: помещения и находящееся в них инженерное оборудование пригодны к использованию по функциональному назначению, имеют незначительные дефекты (волосяные трещины и сколы краски, штукатурки, единичные повреждения окрасочного слоя, царапины, отдельные мелкие повреждения покрытий стен и полов, загрязнения и потертости стен, полов, потолка и/или иные подобные незначительные дефекты), устранимые с помощью косметического ремонта без замены оборудования, его узлов, деталей, агрегатов.

## **2.2. Исполнитель имеет право:**

2.2.1. Отказаться от исполнения обязательств по настоящему Договору, предупредив об этом Заказчика не менее чем за 1 (один) календарный месяц. При этом, течение срока начинается с момента получения Заказчиком уведомления об отказе от исполнения Договора.

2.2.2. Для обеспечения максимального обеспечения питанием обучающихся может устанавливать станции самообслуживания с готовыми обедами, кулинарными и кондитерскими изделиями, холодными и горячими напитками.

## **2.3. Заказчик обязан:**

2.3.1. В течение 5 (пяти) дней с момента подписания настоящего Договора, передать Исполнителю помещения и имущество для надлежащего оказания услуг в соответствии с Приложением №1, №2 по акту приема-передачи в соответствии с действующим режимом.

2.3.2. Осуществлять уборку помещений обеденного зала и вывоз ТБО из специальных контейнеров (баков, бункеров), расположенных в местах общего пользования, силами специализированной организации.

2.3.3. Производить своевременный расчет платы за коммунальные и эксплуатационные услуги в соответствии с площадью предоставленных Исполнителю помещений (Приложение №1).

2.3.4. За свой счет производить ремонт и содержание радиаторов, сантехники, ремонт и содержания коммуникаций и систем инженерного оборудования, противопожарного оборудования, иные работы по систематическому и своевременному предохранению инженерного оборудования, находящегося в нежилых помещениях и местах общего пользования, от преждевременного износа путем проведения профилактических мероприятий и устранения мелких повреждений и неисправностей, а также производить текущий ремонт передаваемых нежилых помещений и мест общего пользования, включающий в себя в том числе, но не ограничиваясь работы по ремонту пола, стен, дверей и потолочных покрытий (в случае, если причиной неисправности не явились виновные



действия Исполнителя или его представителей).

2.3.5. Осуществлять очистку вытяжек и вентиляции как минимум 2 (два) раза в год с привлечением специализированной организации и составлением соответствующих актов.

2.3.6. Организовать места сбора отходов и мусора, в том числе твердых бытовых отходов и пищевых отходов. Осуществлять вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов с привлечением специализированной организации и (или) собственными силами.

#### **2.4. Заказчик имеет право:**

2.4.1. Контролировать соблюдение Исполнителем условий Договора, обеспечение качества реализуемой продукции и ее безопасности для здоровья обучающихся.

2.4.2. Не согласовать меню и (или) прейскурант Исполнителя.

2.4.3. В любой момент изменить период и время образовательного и рабочего процесса обучающихся и работников.

2.4.4. Отказаться от исполнения настоящего Договора, предупредив об этом Исполнителя не менее чем за 1 (один) календарный месяц.

2.5. Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

### **3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

3.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Уплата неустойки и возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Стороны Договора от исполнения обязательств по Договору в полном объеме.

3.3. В случае утраты, повреждения переданных помещений или их части, Заказчик не несет ответственность перед исполнителем за время вынужденного простоя предприятия питания или реорганизации (перепланировки) размещения в помещениях и не компенсирует понесенные в этой связи убытки.

3.4. В случае отравления некачественными продуктами, Исполнитель возмещает в полном объеме причиненный жизни и здоровью вред потребителю услуг в соответствии с условиями законодательства Российской Федерации и на основании заключения центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора и (или) медицинского обследования пострадавших.

3.5. В случае простоя или нарушения установленного времени оказания услуг более чем на 30 (тридцать) минут, возникшего по вине и (или) по воле Исполнителя, Заказчик вправе требовать от Исполнителя штраф (пени) в фиксированном размере 10 000,00 (десять тысяч) рублей 0 (ноль) копеек за каждый день, в котором возник простой или нарушение установленного времени оказания

услуг.

3.6. Исполнитель выражает согласие на организацию и проведение в отношении себя проверок органами налогового и бюджетного контроля, федеральными органами исполнительной власти Российской Федерации и организациями финансового мониторинга.

#### **4. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

4.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием природных явлений (а именно наводнения, землетрясения или иного стихийного бедствия), пожара, военных действий, массовых беспорядков и прочих обстоятельств непреодолимой силы и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

4.2. Срок исполнения обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

4.3. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 4.1 настоящего Договора, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону.

4.4. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

#### **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Срок действия настоящего договора: 1 (один) календарный год. Договор не подлежит автоматической пролонгации (продлению), в случае необходимости, Стороны заключают соответствующее дополнительное соглашение или новый договор.

5.2. Заказчик вправе в одностороннем порядке без обращения в суд или соблюдения претензионного порядка расторгнуть в одностороннем порядке настоящий Договор с Исполнителем в случае нарушения Исполнителем условий, предусмотренных разделом 2 настоящего Договора. В таком случае, Исполнитель обязуется вернуть помещения и оборудование Заказчику в течение 5 (пяти) календарных дней. Все остальные споры по настоящему Договору Стороны договариваются решать путем переговоров. Надлежащий способ направления претензии (требования) – ценным письмом с описью и (или) уведомлением о вручении или лично. Срок рассмотрения и подготовки ответа на претензию (требование) другой стороны – 30 (тридцать) календарных дней.

5.4. При недостижении согласия, все споры решаются в Арбитражном суде города Москвы.

5.5. Все изменения и дополнения к настоящему Договору являются действительными, если они оформлены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями обеих Сторон.

5.6. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

5.7. Договор вступает в силу с момента его подписания уполномоченными представителями обеих Сторон и действует до полного выполнения Сторонами своих обязательств.



5.8. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

## 6. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

### Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Жигарь Юрий Николаевич  
127474, г. Москва, б-р Бескудниковский,  
дом 13, кв. 153

ИНН 771394049446  
ОГРНИП 321774600637352  
р/с 40802810900002691662  
в АО «Тинькофф Банк»

к/с 30101810145250000974  
БИК 044525974

  
Ю.Н. Жигарь

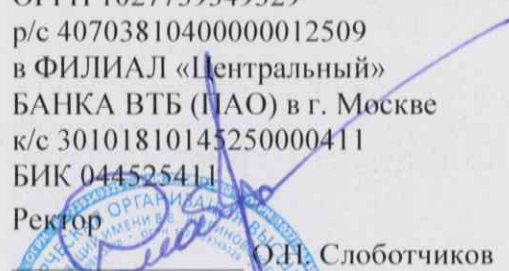


### Заказчик:

Автономная некоммерческая организация  
высшего образования «Университет  
мировых цивилизаций имени В.В.  
Жириновского»  
107078, г. Москва, 1-й Басманный пер.,  
дом 3, стр. 1

ИНН/КПП 7708113420/770801001  
ОГРН 1027739349329  
р/с 40703810400000012509  
в ФИЛИАЛ «Центральный»  
БАНКА ВТБ (ПАО) в г. Москве  
к/с 30101810145250000411  
БИК 044525411

Ректор

  
О.Н. Слоботчиков



**Приложение №1 к Договору  
безвозмездного оказания услуг по  
организации питания обучающихся и  
работников № 2/2024 от 21.03.2024 г**

**Перечень безвозмездно  
передаваемого Исполнителю оборудования**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>кол.-во, в шт.</b>	<b>Сумма, в руб.</b>
1	21000005862 Сковорода ЭКС - 90 - 0,47 - 70	1,000	158 962
2	АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ 900 СЕР АКО - 90/1КП-С-01 ( новая под заказ)Поверхности жарочная Abat АКО-90/1КП-С-01	1,000	99 500
3	Бак для мусора 65 л (d47см h66см) с крышкой. п/п, цвет черный 431253713	1,000	1 150
4	Бак для мусора 120 л, с педалью, с крышкой, на колесах, п/э, цвет зеленый 23.C21 green	1,000	4 075
5	Ванна котломоечная ВКС - С - 1/500/1100 ( 1200 x 600 x 850)	1,000	16 646
6	Ванна моечная 460 x 540 x 1240 с ручкой п/т	1,000	23 707
7	Ванная моечная односекционная 1 600 x 600 x 850 п/т, борт	1,000	18 663
8	Ванная моечная односекционная 2 600 x 600 x 850 п/т, борт	1,000	18 663
9	Ванна моечная 1 - секционная HUCOLD HCO 1 M-5/7Б 283418 С БОРТОМ ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ	1,000	23 868
10	Диспенсер напитков Hurakan 1 НКН – DB82	1,000	10 214
11	Диспенсер напитков Hurakan 2 НКН – DB82	1,000	10 214
12	ДМО 21 -10,6 КАПЕЛЬ Гладкая MC7040 ( 200 * 900,ДКМТ) илломинатор из нерж. Стали Ду 350 мм с прозрачным стеклом/ нерж. Накладки 200 x 890 мм внизу полотна и 200 * 400 мм в середине полотна с 2- х сторон полотна / без отверстий под замок и ручку	1,000	42 380
13	Гастроёмкость п/п 1/1 h 100 мм, прозрачная 422100101	6,000	5 244
14	Гастроёмкость п/п 1/1 h 65 мм, прозрачная 422107301	6,000	4 638
15	Гастроёмкость п/п 1/2 h 150 мм, прозрачная 422100701	6,000	3 312
16	Гастроёмкость п/п 1/2 h 200 мм, прозрачная 422100801	6,000	3 642
17	Гастроёмкость п/п 1/3 h 100 мм, прозрачная 422101101	12,000	4 284



18	Гастроемкость п/п 1/6 h 100 мм, прозрачная 422102001	12,000	2 640
19	Гастроемкость HURAKAN GN 1 / 1 -20	30,000	14 850
20	Гастроемкость HURAKAN GN 1 1 / 1 -200	1,000	1 568
21	Гастроемкость HURAKAN GN 2 1 / 1 -200	1,000	1 568
22	Гастроемкость HURAKAN GN 1/1 - 65	15,000	9 150
23	Гастроемкость HURAKAN GN 1/3 - 200	12,000	11 232
24	Крышка к гастроемкости HURAKAN GN 1/3 - 65	12,000	2 544
25	Гастроемкость HURAKAN GN 1/3 - 65	18,000	6 300
26	Гастроемкость HURAKAN GN – P 1/1 - 150	1,000	1 364
27	Линия раздачи Abat Аста ( 6 модулей)	1,000	504 410
28	Камера 2 - х секционная 3420 ъ 2660 х 220мм	1,000	417 500
29	Котел 30,9 л 1 d34 х 34 см, без крышки PXP082WOL	1,000	8 959
30	Котел 30,9 л 2 d34 х 34 см, без крышки PXP082WOL	1,000	8 959
31	Котел 36,6 л 1 d36 х 36 см, без крышки PXP083WOL	1,000	9 900
32	Котел 71,5 л 1 d45 х 45см, без крышки HG-SS201286	1,000	10 465
33	Котел 71,5 л 2 d45 х 45см, без крышки HG-SS201286	1,000	10 465
34	Крышка 36 см, нерж. Сталь RXPL36	1,000	1 252
35	Крышка п/п 1/1, прозрачная 422100401	12,000	6 600
36	Крышка п/п 1/2, прозрачная 422100901	12,000	3 732
37	Крышка п/п 1/3, прозрачная 422101301	12,000	3 300
38	Крышка п/п 1/6, прозрачная 422102201	16,00	2 640
39	Лопатка 37 см, с прорезями, нерж. Сталь TNSL 14	2,000	334
40	Лопатка изогнутая 20 х 9,5 см, пласт. Ручка CSP08K	2,000	1 764
41	Ложка гарнирная 28 см, нерж.сталь BS01PL	2,000	240
42	Ложка гарнирная 33 см, п/к, жарочная, прозрачная, серия Jiwins P-018- CL	2,000	288
43	Макаронорварка Abat ЭВК-40/ЛН 3 х GN 1/3 + модуль МН - 02	1,000	75 661
44	Машина посудомоечная купольная 1 Empero EMP.1000-005 380 В	1,000	225 000
45	Машина посудомоечная купольная 2 Empero EMP.1000-005 380 В	1,000	225 000
46	Модуль нижний Abat МН - 03	1,000	12 294
47	Модуль поворотный МП 90 КМ-01( кашир.) ( внутрен. 90 градус.) без направляющей	1,000	48 400
48	Микроволновая печь Hyundai НУМ-М2025 1, 900Вт, 25л, черный / серебристый	1,000	8 790
49	Микроволновая печь Hyundai НУМ-М2025 2, 900Вт, 25л, черный / серебристый	1,000	8 790

50	Микроволновая печь Hyundai НУМ-М2025 3, 900Вт, 25л, черный / серебристый	1,000	8 790
51	Микроволновая печь Hyundai НУМ-М2025 4, 900Вт, 25л, черный / серебристый	1,000	8 790
52	Пароконвектомат Abat ПКА 10 - 1 / ПМ2	1,000	367 500
53	Пароконвектомат ПКА 10 - 1/ПМ2 - 01	1,000	355 500
54	Плита индукционная 4 - конфорочная 1 Hurakan HKN - ICF35DX4 с подставкой	1,000	109 961
55	Плита индукционная 4 - конфорочная 2 Hurakan HKN - ICF35DX4 с подставкой	1,000	109 961
56	Подставка под пароконвектомат ППК - П - 8,4/7 (840 x 700 x 640) 2	1,000	16 250
57	Подставка под пароконвектомат ППК П - 8,4/7 ( 840 x 700 x 640)	1,000	16 393
58	Половник 0,07 л d 6 см нерж. Сталь LOPP06	2,000	584
59	Половник 0,12 л, длина ручки 30 см, нерж. сталь LOPP08	4,000	1 440
60	Поверхность жарочная Abat АКО-90/КП-С-01	1,000	99 500
61	Прилавок горячих напитков ПГН 70КМ - 03	1,000	71 832
62	Прилавок для столовых приборов Abat Аста ПСП - 70 К + 3xGN 1/3 - 200	1,000	40 353
63	Прилавок ПСПХ - 70КМ 1 вся нерж.	1,000	41 050
64	Прилавок ПСПХ - 70КМ 2 вся нерж.	1,000	41 050
65	Прилавок ПСПХ - 70КМ 3 вся нерж.	1,000	б/н
66	Прилавок ПСПХ - 70КМ 4 вся нерж.	1,000	б/н
67	ПГН 70 км – 02 1	1,000	б/н
68	ПГН 70 км – 02 2	1,000	б/н
69	Кассовая кабина КК – 70 КМ 1	1,000	б/н
70	Кассовая кабина КК – 70 КМ 2	1,000	б/н
71	Стеллаж кухонный Hessen 1 С – 1,8 x 10 x 5/4 оц	1,000	16 905
72	Стеллаж кухонный Hessen 1 С - 1,8 x 12 x 4/4 оц	1,000	14 343
73	Стеллаж кухонный Hessen 1 С - 1,8 x 12 x 6/4 оц	1,000	20 491
74	Стеллаж кухонный Hessen 1 С - 1,8 x 6 x 5/4 оц	1,000	13 831
75	Стеллаж кухонный Hessen 1 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
76	Стеллаж кухонный Hessen 2 С - 1,8 x 10 x 5/4 оц	1,000	16 905
77	Стеллаж кухонный Hessen 2 С - 1,8 x 12 x 4/4 оц	1,000	14 343
78	Стеллаж кухонный Hessen 2 С - 1,8 x 12 x 6/4 оц	1,000	20 491
79	Стеллаж кухонный Hessen 2 С - 1,8 x 6 x 5/4 оц	1,000	13 831
80	Стеллаж кухонный Hessen 2 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
81	Стеллаж кухонный Hessen 3 С - 1,8 x 12 x 4/4 оц	1,000	14 343
82	Стеллаж кухонный Hessen 3 С - 1,8 x 12 x 6/4 оц	1,000	20 491
83	Стеллаж кухонный Hessen 3 С - 1,8 x 6 x 5/4 оц	1,000	13 831
84	Стеллаж кухонный Hessen 3 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
85	Стеллаж кухонный Hessen 4 С - 1,8 x 12 x 6/4 оц	1,000	20 491
86	Стеллаж кухонный Hessen 4 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
87	Стеллаж кухонный Hessen 5 С - 1,8 x 12 x 6/4 оц	1,000	20 491
88	Стеллаж кухонный Hessen 5 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
89	Стеллаж кухонный Hessen 6 С - 1,8 x 9 x 6/4 оц	1,000	16 905
90	Стеллаж кухонный Hessen С - 1,8 x 10 x 4/4 оц	1,000	13 319
91	Стеллаж кухонный Hessen С - 1,8 x 10 x 6/4 оц	1,000	19 978
92	Стеллаж кухонный Hessen С - 1,8 x 15 x 6/4 оц	1,000	23 564
93	Стеллаж кухонный Hessen С - 1,8 x 8 x 6/4 оц	1,000	15 880
94	Стол морозильный HUCOLD GN 111/ВТ	1,000	153 228
95	Стол холодильный HUCOLD GN 111/ТН 1	1,000	96 510
96	Стол холодильный HUCOLD GN 11/ТН	1,000	104 041
97	Стол холодильный HUCOLD GNE 11/ТН	1,000	112 972
98	Стол холодильный Polair ТМ3GN-G	1,000	112 532
99	Стол пристенный СПП - 233/1500	1,000	39 065
100	Стеллаж производственный СТП - С - 12 / 4 1 ( 1200 x 400 x 1800)	1,000	15 385
101	Стеллаж производственный СТП - С - 12 / 4 2 ( 1200 x 400 x 1800)	1,000	15 385
102	Стеллаж производственный СТП - С - 12 / 4 3 ( 1200 x 400 x 1800)	1,000	15 385
103	Стеллаж производственный СТП - С - 12 / 4 4 ( 1200 x 400 x 1800)	1,000	15 385
104	Стеллаж производственный СТП - С - 12 / 4 5 ( 1200 x 400 x 1800)	1,000	15 385
105	Стол нейтральный Аtesy ТРАДИЦИЯ - 2008	1,000	7 565
106	Стол предмоечный 1220 x 700 x 870 левый ( 1 ванна)	1,000	28 246
107	Тепловая пушка 3000 Вт BALLU	1,000	3 718



108	Тепловентилятор BALLU BHP - P2 -15	1,000	21 650
109	Тумба нейтральная Kuppersbusch	1,000	12 106
110	Умягчитель воды DVA LT12 1	1,000	11 000
111	Умягчитель воды DVA LT12 2	1,000	11 000
112	Умягчитель воды DVA LT12 3	1,000	11 000
113	Умягчитель воды DVA LT12 4	1,000	11 000
114	Умягчитель воды DVA LT12 5	1,000	11 000
115	Устройство душирующее 1 CANCAN CC.MT02	1,000	15 458
116	Устройство душирующее 2 CANCAN CC.MT02	1,000	15 458
117	Шкаф холодильный Polair CM 105S	1,000	66 907
118	Шкаф холодильный Арида R700M 1	1,000	96 316
119	Шкаф холодильный Арида R700M 2	1,000	96 316
120	Шкаф холодильный Арида R700M 3	1,000	96 316
121	Шпилька - тележка 450 x 530 x 183 для подносов (10, 390 x 500)	1,000	18 410
122	Шпилька - тележка 450 x 530 x 183 для подносов (11, 390 x 500)	1,000	19 168
123	Шпилька - тележка для гастроемкостей RT1115 1 ( 15,GN 1/1)	1,000	16 250
124	Шпилька - тележка для гастроемкостей RT1115 2 ( 15,GN 1/1)	1,000	16 250
125	Шпилька - тележка для гастроемкостей RT1115 3 ( 15,GN 1/1)	1,000	16 250
126	Шпилька - тележка для гастроемкостей RT1115 4 ( 15,GN 1/1)	1,000	16 250
127	Щипцы универсальные 40 см, нерж. сталь UT16 Б	6,000	1 506
128	Щипцы универсальные 23 см, нерж. Сталь, ручка с силикон. Встав, силикон. Замок, 400822	2,000	578
129	Сенсорный моноблок OpenPos Standart	2,000	102 600
130	Электрокипятильник Hurakan HKN – HVB15	1,000	7 370
	<b>Итого</b>	<b>317 шт.</b>	<b>5 203 994</b>

Столовое оборудование передано в количестве 317 ( Триста семнадцать) единиц, стоимостью 5 203 994 руб.( Пять миллионов двести три тысячи девятьсот девяносто четыре рубля).

**Оборудование передал:**

**Заказчик:**

Автономная некоммерческая организация высшего образования «Университет мировых цивилизаций имени В.В. Жириновского»

Ректор

О.Н. Слоботчиков



**Оборудование принял:**

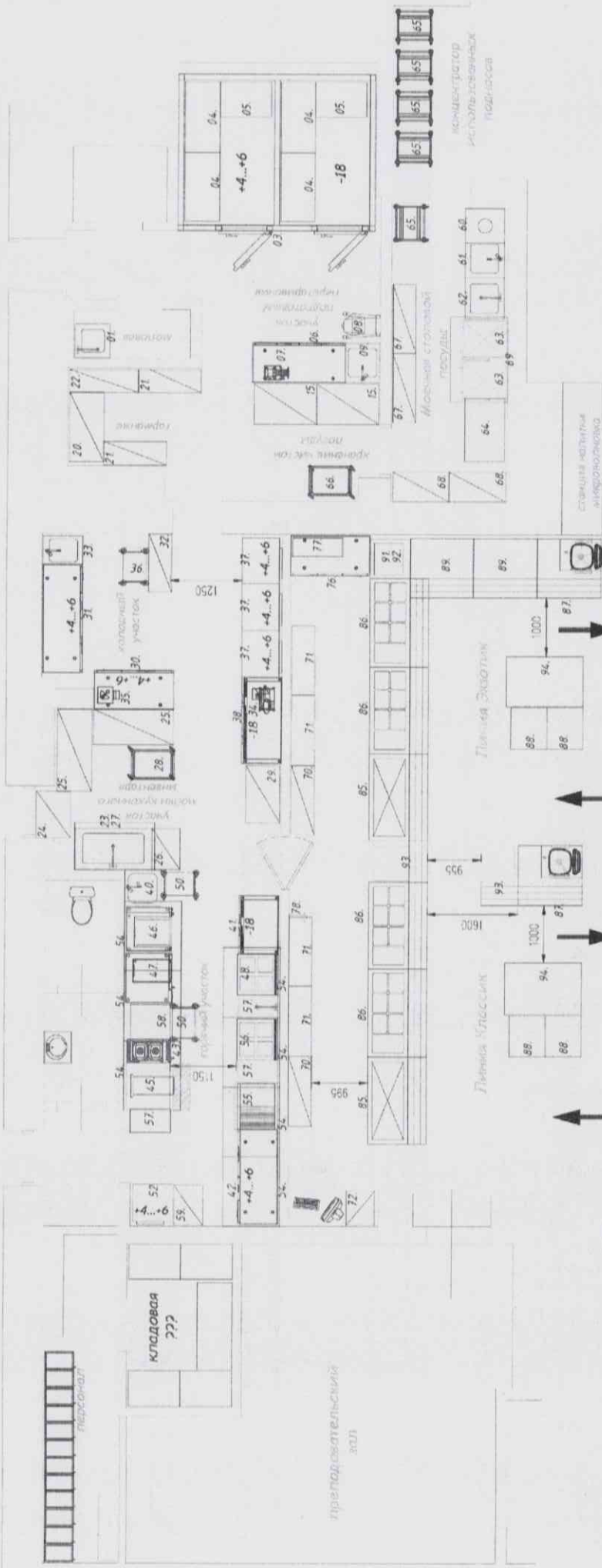
**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель Жигарь Юрий Николаевич

Ю.Н. Жигарь



**Приложение №2 к Договору  
безвозмездного оказания услуг по  
организации питания обучающихся и  
работников № 2/2024 от 21.03.2024 г.**



Все размеры даны в мм с учетом фактической отделки

Проект реконструкции производственных помещений структурной службы, расположенной по адресу: в Мособл. Губ. учебно-научный корпус №1

Функциональные помещения помещений

Фрагмент плана 1-го этажа (ком. в 8000)

Технологическая планировка с расстановкой оборудования



Помещения принял: Исполнитель  
Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«Университет мировых цивилизаций» имени В.В. Жириновского» Жигарь Юрий Николаевич

Ректор Ю.Н. Жигарь



О.Н. Слободников