

ПОЭТАЖНЫЙ ПЛАН

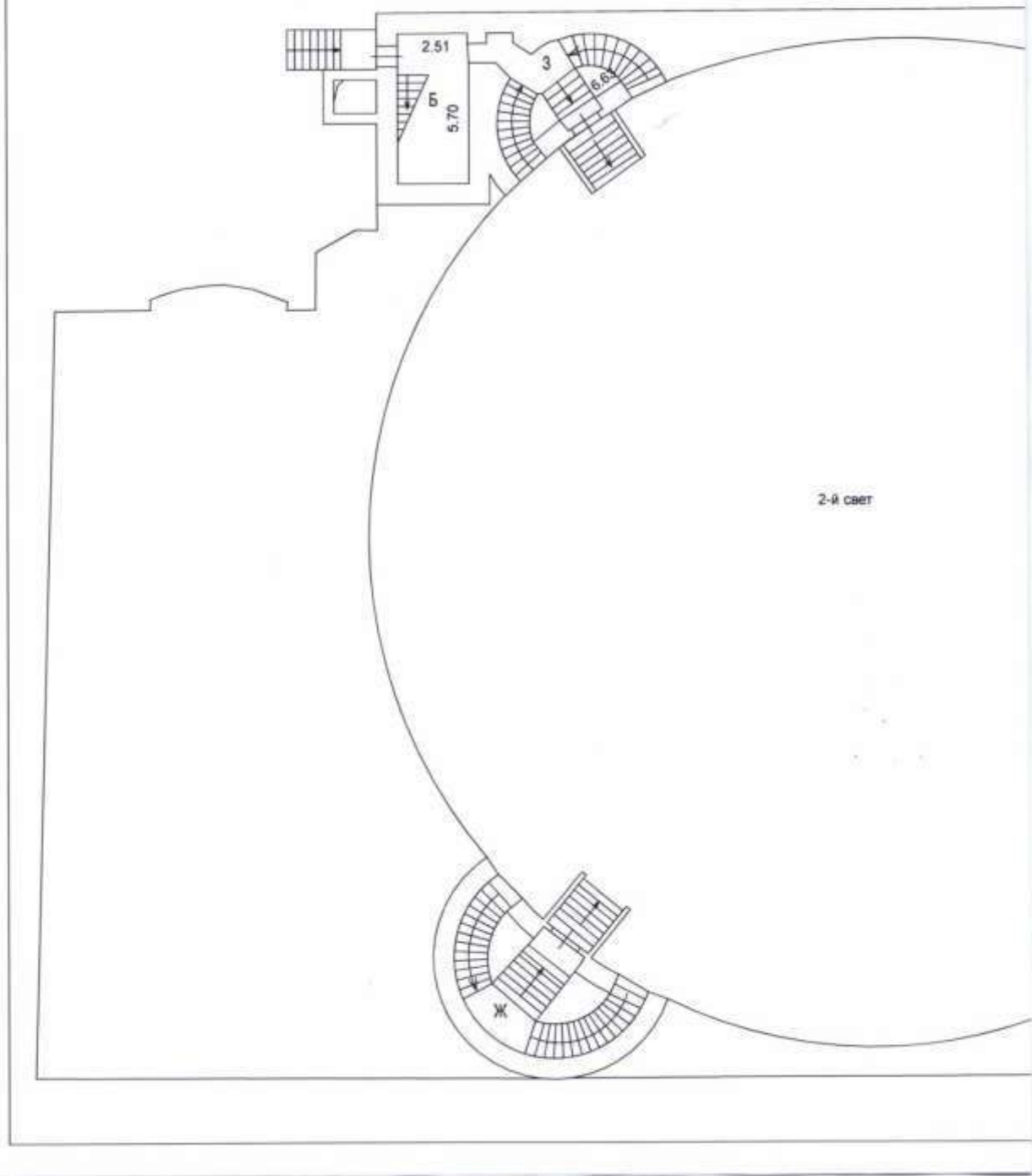
по адресу: Триумфальная пл.
(размещение по стрит-плэну и т.д.)

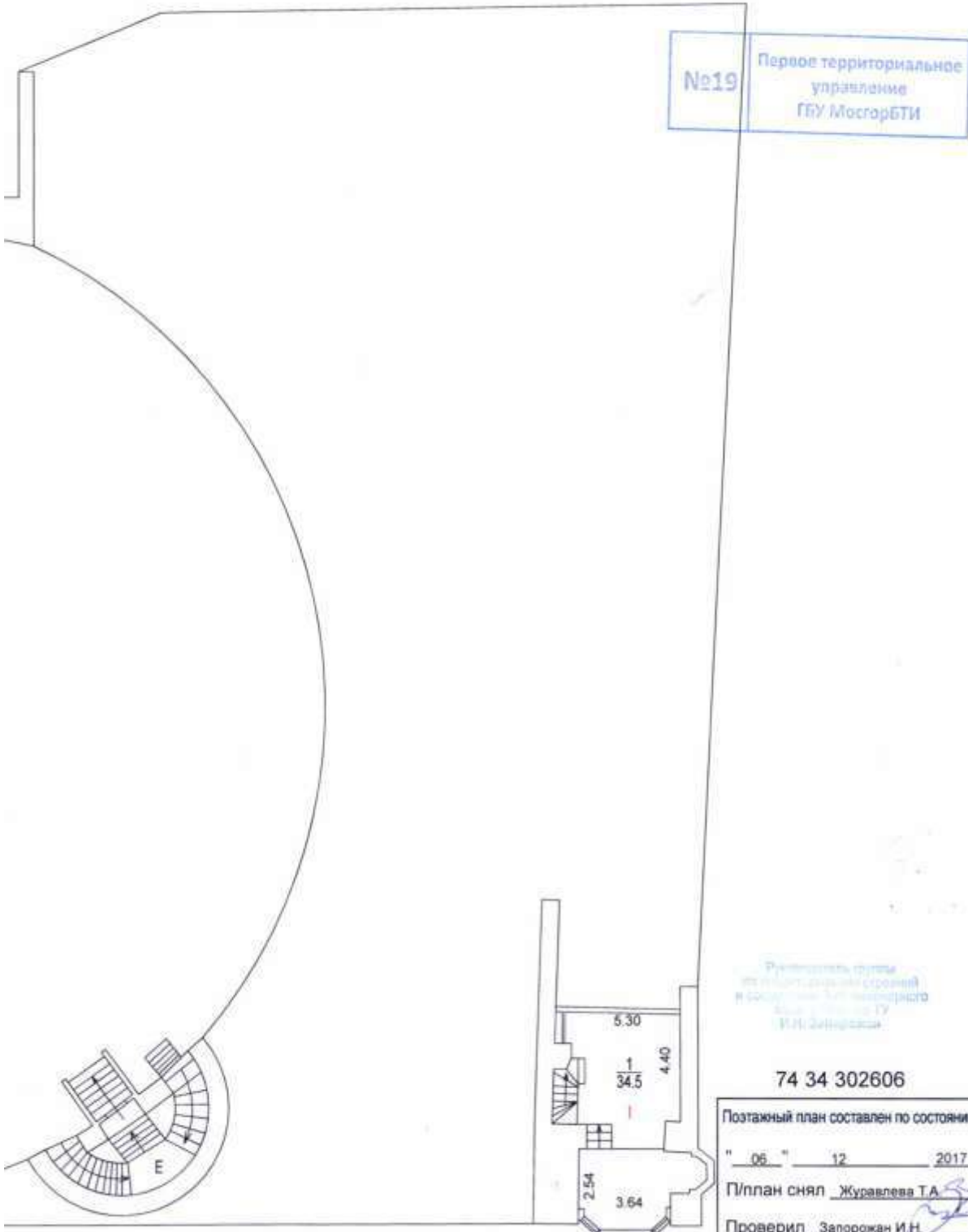
домовл. (вл.) _____ дом 2
общая принадлежность

корпус _____ строение (сооружение) 1
общая принадлежность

квартал № 234 Центральный АО г.Москвы

АНТРЕСОЛЬ 1 ЭТАЖА






№19
Первое территориальное
управление
ГБУ МосгорБТИ

Инженерная служба
по эксплуатации объектов
в составе ГУП «МосгорБТИ»
И.Н. Запорожан

74 34 302606

Позтажний план составлен по состоянию на
" 05 " 12 2017 г.
П/план снял Журавлева Т.А.
Проверил Запорожан И.Н.
" 26 " декабрь 2017 г.

ГБУ Московское городское бюро технической инвентаризации Первое территориальное управление Адрес: 115280, г. Москва, 1-й Автозаводский проезд, д. 4, корп. 1 Телефон: 8 (495) 710-20-00, 8 (495) 710-03-60 к заказу 74 34 302606 от 15.11.2017 г.	
---	---

Форма 5

СПРАВКА БТИ О СОСТОЯНИИ ЗДАНИЯ (СТРОЕНИЯ)

Дата заполнения	27.12.2017 г.	объект	здание
Паспорт МосгорБТИ №		234/3	Квартал № 234

Адрес (иное описание местоположения)

Субъект Российской Федерации	город Москва		
Административный округ	Центральный административный округ		
Муниципальный округ, поселение	Тверской		
Населенный пункт			
Микрорайон, квартал, иное			
Улица (пер., бульв., просп. и др.)	Триумфальная площадь		
дом	2	корпус	- строение 1
Иное описание местоположения			
Помещение №	-		
Примечание:			

Состояние объекта

Общий процент износа, %	29	на	2017	Год постройки	1910
Материал стен здания	кирпичные				
Тип здания	нежилое				
Тип помещения	-				
Расположение помещения	-				
Степень технического обустройства	Водопровод - централизованный, Канализация - централизованная, Отопление - центральное от ТЭЦ, Горячее водоснабжение - централизованное, Электроснабжение - 220 В. Скрытая проводка				
Высота потолков, м:	подвал = 2.76; 2.95; подвал 1 = 2.87; 1 этаж = 2.55; 3.03; антресоль 1 = 2.30; 2 этаж = 2.40; 3.30; 4.20; 4.32; антресоль 2 = 2.41; 3 этаж = 3.75; 4 этаж = 3.75;				

Адрес зарегистрирован в Адресном реестре объектов недвижимости города Москвы 24.06.2005 г. № 1011239

Начальник Первого территориального управления

Исполнитель

Заместитель начальника
Первого территориального
управления

Н.А. Фалеева
Куц А. В.

Журавлева Т.А.

27.12.2017 г.



Руководитель группы
по учету состояния строений
и сооружений для инвентарного
счета № 100-1/01-17/17
И.И. Корольков



02 34 17 0019377

ЭКСПЛИКАЦИЯ К ПОЭТАЖНОМУ ПЛАНУ ЗДАНИЯ (СТРОЕНИЯ)

Адрес (иное описание местоположения):

город Москва, Триумфальная площадь, дом 2, строение 1

стр. 6

48	подъемник	8,4		8,4				театрал 06.12.2017 г.
49	склад	102,0	102,0					складс 06.12.2017 г.
50	коридор	9,3		9,3				театрал 06.12.2017 г.
51	тамбур	2,4		2,4				театрал 06.12.2017 г.
52	трансформаторная	33,9		33,9				театрал 06.12.2017 г.
53	трансформаторная	33,9		33,9				театрал 06.12.2017 г.
54	витрина	1,2	1,2					театрал 06.12.2017 г.
55	витрина	7,6	7,6					театрал 06.12.2017 г.
Итого по помещению		1901,8	1199,0	702,8				
Нежилые помещения всего:		1901,8	1199,0	702,8				
в т.ч. Складские		218,7	218,7					
Театры и зрелищные заведения		1683,1	980,3	702,8				

Помещение № II Тип: Нежилое

ф.25

Этаж	№№ комнат	Характеристики комнат и помещений	Площадь общая, кв. м.		Площадь помещений вспомогательного использования (с коэф.), кв. м.			Высота, см.	Примечание Дата обследования	
			всего	в том числе		в том числе				
				основн.	вспом.	лоджий	балконов			прочих
г	1	помещение подсобное	15,4		15,4			303	театрал 06.12.2017 г.	
	2	коридор	8,2		8,2				театрал 06.12.2017 г.	
Итого по помещению			23,6		23,6					
Нежилые помещения всего:			23,6		23,6					
в т.ч. Театры и зрелищные заведения			23,6		23,6					

Помещение № III Тип: Нежилое

ф.25

Распоряжение префекта о перепланировке квартиры (помещения) от 02.02.2009 г. № 265-р

Этаж	№№ комнат	Характеристики комнат и помещений	Площадь общая, кв. м.		Площадь помещений вспомогательного использования (с коэф.), кв. м.			Высота, см.	Примечание Дата обследования	
			всего	в том числе		в том числе				
				основн.	вспом.	лоджий	балконов			прочих
г	1	приемная	11,6	11,6				255	учрежд. 06.12.2017 г.	
	1а	тамбур	0,6		0,6				учрежд. 06.12.2017 г.	
	2	зал операционный	6,5	6,5					складс. 06.12.2017 г.	
	3	касса	5,6		5,6				складс. 06.12.2017 г.	
	4	уборная	1,8		1,8				складс. 06.12.2017 г.	
	5	помещение подсобное	0,9		0,9				складс. 06.12.2017 г.	
	6	помещение подсобное	0,8		0,8				складс. 06.12.2017 г.	
Итого по помещению			27,8	18,1	9,7					
Нежилые помещения всего:			27,8	18,1	9,7					

Адрес (иное описание местоположения):

город Москва, Триумфальная площадь, дом 2, строение 1

стр. 7

з.т.к. Складские	15,6	6,5	9,1				
Учрежденные	12,2	11,6	0,6				

Помещение № 1 Тип: Нежилое

ф. 25

Распоряжение префекта о перепланировке квартиры (помещения) от 02.02.2009 г. № 265-р

Этаж	№№ комнат	Характеристики комнат и помещений	Площадь общая, кв. м.			Площадь помещений вспомогательного использования (с коэф.), кв. м.			Высота, см.	Примечание Дата обследования
			всего	в том числе		в том числе				
				основн.	вспом.	лоджий	балконов	прочих		
этажес. 1	1	кабинет	34,5	34,5				230	учрежд. 06.12.2017 г.	
Итого по помещению			34,5	34,5						
Нежилые помещения всего			34,5	34,5						
з.т.к. Учрежденные			34,5	34,5						

Помещение № 1 Тип: Нежилое

ф. 25

Этаж	№№ комнат	Характеристики комнат и помещений	Площадь общая, кв. м.			Площадь помещений вспомогательного использования (с коэф.), кв. м.			Высота, см.	Примечание Дата обследования
			всего	в том числе		в том числе				
				основн.	вспом.	лоджий	балконов	прочих		
2	1	комната отдыха	54,7	54,7				432	театрал 06.12.2017 г.	
	2	кабинет	26,0	26,0				432	театрал 06.12.2017 г.	
	3	уборная артистическая	9,9	9,9				432	театрал 06.12.2017 г.	
	4	уборная артистическая	9,6	9,6				432	театрал 06.12.2017 г.	
	5	уборная артистическая	9,8	9,8				432	театрал 06.12.2017 г.	
	6	уборная артистическая	9,8	9,8				432	театрал 06.12.2017 г.	
	7	уборная артистическая	9,7	9,7				420	театрал 06.12.2017 г.	
	8	уборная артистическая	9,5	9,5				432	театрал 06.12.2017 г.	
	9	уборная артистическая	9,7	9,7				432	театрал 06.12.2017 г.	
	10	уборная артистическая	9,6	9,6				432	театрал 06.12.2017 г.	
	11	уборная артистическая	9,6	9,6				432	театрал 06.12.2017 г.	
	12	уборная артистическая	9,6	9,6				432	театрал 06.12.2017 г.	
	13	уборная артистическая	5,9	5,9				432	театрал 06.12.2017 г.	
	14	уборная	1,6	1,6				432	театрал 06.12.2017 г.	
	15	умывальная	3,4	3,4				432	театрал 06.12.2017 г.	
	16	примерочная	23,5	23,5				432	театрал 06.12.2017 г.	
	17	цех	30,0	30,0				432	театрал 06.12.2017 г.	
	18	репетиционная	117,9	117,9				432	театрал 06.12.2017 г.	
	20	кладовая	2,5	2,5				432	театрал 06.12.2017 г.	
	21	склад	18,4	18,4				432	складс. 06.12.2017 г.	

От Арендодателя

Директор

ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры»

_____ М. Г. Агаев

М.П.

От Арендатора

М.П.

Требования к качеству, техническим характеристикам товаров (работ, услуг), поставка (выполнение, оказание) которых происходит с использованием арендуемых помещений (Объекта)

В целях обеспечения использования имущества – нежилых помещений общей площадью 62,3 кв. м, расположенных по адресу: г. Москва, Триумфальная площадь, д. 2, стр. 1 (этаж 1, помещение III, комнаты 1, 1а, 2-б; этаж антресоль 1, помещение I, комната 1) (далее «Объект»), по целевому назначению – организация кафе - кофейни, обеспечения безопасности посетителей и сотрудников учреждения, в отношении имущества Арендатором должны быть выполнены следующие работы и услуги с указанными характеристиками:

Арендатор за свой счет осуществляет разработку дизайн-проекта внутреннего оформления Объекта аренды и в обязательном порядке согласует его с Арендодателем. До получения согласования Арендодателя представленного дизайн-проекта Арендатор не вправе приступить к ремонту помещений Объекта и их использованию. Арендатор обязан предоставить на согласование Арендодателя готовый дизайн-проект не позднее 5 (Пяти) рабочих дней с даты подписания Сторонами договора аренды акта приема-передачи Объекта аренды.

Арендатор за свой счёт обязан выполнить работы по ремонту Объекта. Работы выполняются в соответствии с согласованным Арендодателем дизайн-проектом внутреннего оформления Объекта аренды. Работы по ремонту Объекта должны быть завершены в полном объеме не позднее одного месяца с даты подписания Сторонами акта приема-передачи Объекта.

В ходе выполнения ремонтных работ в обязательном порядке должны быть выполнены следующие виды работ:

- должен быть демонтирован банкомат, установленный в фасадном окне помещения, вместо него устанавливается стеклопакет;

- должен быть выполнен монтаж шумоизоляционных покрытий на стенах и потолке помещений для обеспечения шумоизоляции звуков столярного цеха, находящегося в соседних помещениях, а также обеспечения тишины для соседних с кофейней помещений, в которых расположены театральные гримёрки. Не допускается использование Арендатором в помещениях Объекта аренды звуковоспроизводящей и звукоусиливающей аппаратуры, игра на музыкальных инструментах, а также осуществление иной деятельности, влекущей возникновение шумов, препятствующих нормальной работе ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры» до получения у ответственного представителя ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры» соответствующего письменного разрешения.

Остальной объем работ по ремонту Объекта Арендатор определяет самостоятельно, исходя из состояния имущества и необходимости использования имущества по целевому назначению. В ходе выполнения работ должны применяться безопасные и эффективные методы работ, а также безопасные и качественные материалы, сертифицированные на территории Российской Федерации. Арендатор выполняет ремонтные работы с использованием инструментов, материалов и оборудования (систем), приобретенных за свой счет. Все материалы, используемые для выполнения работ, товары должны соответствовать требованиям государственных стандартов и технических регламентов, иметь соответствующие сертификаты, технические паспорта или другие документы, удостоверяющие их качество и безопасность. При применении материалов, организации и проведении работ должны выполняться требования действующих нормативных правовых документов, а также государственных стандартов (ГОСТ), строительных норм и правил (СНиП), санитарных норм и правил (СанПиН), технических и технологических рекомендаций (ТР), регулирующих данные виды работ.

В ходе выполнения работ должна обеспечиваться чистота. Арендатор несет ответственность за соблюдение охраны труда на рабочих местах и пожарной безопасности при осуществлении работ, а также за обеспечение уборки и очистки помещения и прилегающей непосредственно к ней территории от строительного мусора. Складирование и хранение материалов, оборудования должно осуществляться в соответствии с требованиями стандартов или технических условий на материалы, оборудование.

Арендатор обязан:

- обеспечить функционирование нежилых помещений в качестве Объекта общественного питания – кофейни;
- соблюдать требования санитарно-гигиенических норм и правил организации общественного питания на арендуемой площади;
- обеспечивать функционирование Объекта в соответствии с режимом работы ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры»;
- осуществлять приобретение и доставку продуктов питания за счет собственных средств.

Качество услуг (работ) по организации обслуживания должны соответствовать национальным стандартам ГОСТ по услугам общественного питания и требованиям к персоналу, а также Правилам оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036).

Не допускается реализация и (или) употребление в Объекте аренды алкогольной (спиртосодержащей), табачной продукции, а равно реализации и потребления курительных смесей, кальянов, вейпов, устройств, предназначенных для имитации (замены) курения и т.п.

Потребительские свойства, качество используемых блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим требованиям, национальным стандартам ГОСТ.

Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – соответствовать условиям Договора и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

Арендатор предоставляет продукцию в упаковке, удобной для пользования, изготовленной из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в общественных учреждениях. Тара и упаковка при контакте с продуктами должны обеспечивать безопасность и качество пищевых продуктов в течение срока его годности (хранения), в том числе в процессе транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ. Арендатор обеспечивает маркировку, размещаемую на каждой единице транспортной и потребительской тары пищевых продуктов, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов.

Арендатор обеспечивает наличие маркировки готовых продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ.

Арендатор должен гарантировать, что качество продуктов питания соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

Арендатор своевременно организует дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектами Арендатор должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день (в течение трёх часов). При проведении Арендодателем в порядке производственного контроля лабораторных испытаний проб поставляемой продукции, отобранных в присутствии представителя Арендатора, в аккредитованной в установленном порядке лаборатории и установлении

несоответствия продукции требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, Арендатор возмещает расходы на проведенные лабораторные испытания.

Должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания. Арендатор несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора. Водители-экспедиторы должны быть обеспечены медицинскими книжками.

Доставка продуктов питания осуществляется транспортом Арендатора. Погрузочно-разгрузочные работы должны производиться Арендатором собственными техническими средствами.

Должны соблюдаться сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия поставки, и обеспечение оптимального температурного режима при доставке продукции.

Арендатор должен принимать на работу работников, имеющих гражданство РФ или регистрацию в установленном законодательством порядке, прошедших медицинские осмотры, и проводить им ежегодные медицинские осмотры, профилактическую вакцинацию в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении гигиенической аттестации в соответствии с действующим законодательством.

В связи с нахождением Объекта аренды в непосредственной близости к помещениям, используемым Арендодателем для размещения посетителей организуемых Арендодателем публичных театрално-зрелищных мероприятий, допуск третьих лиц, не являющихся работниками Арендатора, сведения о которых представлены Арендатором Арендодателю при подписании Договора аренды и (или) в процессе исполнения Договора аренды в установленном Договором аренды порядке, в здание ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры», в том числе в Объект аренды, в даты и время проведения Арендодателем публичных мероприятий, осуществляется исключительно на основании заблаговременно предоставленных Арендатором и не менее, чем за 24 часа до времени фактического допуска в здание ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры» согласованных Арендодателем (в части количества допускаемых в здание ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры» лиц) списков.

Арендатор должен обеспечить наличие персонала со специальной профессиональной подготовкой в объеме профессионально-технического обучения.

Арендатор должен обеспечить работников специальной сменной одеждой и обувью.

Арендатор в необходимых количествах обеспечивает посетителей одноразовой посудой, приборами и принадлежностями.

Не допускается депонирование (размещение, складирование) любого мусора, макулатуры, скрапа и других видов отходов (далее именуются «отходы») в арендуемых помещениях и прилегающей к ним территории. В частности, не разрешается размещение отходов в вестибюлях, коридорах, у входа в арендуемые помещения, а также в иных местах за пределами арендуемых помещений, включая тротуары, проходы. Не допускается образование запахов любого рода, исходящих из арендуемых помещений. Арендатор самостоятельно заключает договор на своевременный вывоз отходов (ТБО). Вывоз отходов должен производиться ежедневно.

Арендатор предоставляет скидку в размере 20% (Двадцати процентов) от розничной цены реализуемых третьим лицам в пределах Объекта аренды товаров, работ, услуг для работников Арендодателя.

Продукция, предполагаемая к использованию для организации питания, должна соответствовать требованиям действующей нормативно-правовой документации. Товар должен быть разрешен к использованию на территории РФ, иметь сертификат соответствия или декларацию о соответствии, удостоверение качества о безопасности.

Арендатор должен соблюдать следующие требования к качеству, характеристикам товаров (продуктов питания, дезинфицирующим средствам и т. д.), их безопасности, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товаров, с использованием которых осуществляется деятельность по организации питания в Объекте аренды:

N п/п	Наименование товара	Технические характеристики	
		Требуемый параметр	Требуемое значение
1	Полотенца бумажные в листах	Форма в раскрытом виде полотенце бумажных	Должны быть в листах. Четырехугольные (прямоугольные; квадратные)
		Назначение полотенце бумажных в листах	Должны быть для личной гигиены
		Количество слоев полотенце бумажных в листах	От 1
		По типу сложения полотенца бумажные	Должны быть сложенные ровно вдвое (пополам)
		Перфорация полотенце бумажных в листах	Допускается отсутствие
		По запаху полотенце бумажных в листах	Допускаются ароматизированными
		По виду отделки полотенца бумажные в листах	без отделки или с отделкой рисунком
		Вид полотенце бумажных в листах	Гладкие или крепированные или тисненные
		Обрез кромок полотенце бумажных в листах	должен быть ровным, чистым
		Дефекты	не допускаются механические повреждения и полосы, складки, дырчатость, посторонние включения
		По типу цвета полотенца бумажные в листах	Белые; цветные; цвета естественного волокна
		Запах ароматизированных полотенце бумажных в листах	Фруктовый \ цветочная композиция
		Ширина и длина полотенце бумажных в листах в сложенном виде	От 80*
		Перфорация полотенце бумажных в листах	Должна быть выполнена в месте сложения полотенца
		Цвет цветных полотенце бумажных в листах	Светло-зеленый; светло-розовый
		Группа изделий	В
		Сырье и материалы для изготовления изделий	должны быть разрешены к применению органами

			здравоохранения Российской Федерации.
		Печатное изображение на изделиях	должно быть четким, без искажений и пробелов. Не допускаются следы выщипывания волокон с поверхности изделия и отмарывание краски.
		Красочный фон цветных изделий	должен быть равномерным.
		Рельеф тиснения полотенец бумажных в листах	должен быть ровным, четким, видимым невооруженным глазом, без пропусков.
		Слои бумаги в многослойных изделиях	должны быть скреплены между собой любым способом, обеспечивающим прочное прилегание слоев бумаги по всей площади многослойного изделия и позволяющим реализовать функциональное назначение изделия.
2	Сахар	Общее описание	пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья
		В зависимости от вида используемого сырья	Свекловичный; из тростникового сахара-сырца
		В зависимости от способа производства	Кристаллический; кусковой, пудра
		Антислеживающий агент в пудре	Наличие; отсутствие
		В зависимости от показателей качества	Экстра; ТС1; ТС2; ТС3
		Запах и вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.
		В зависимости от фракции	Мелкокристаллический; крупнокристаллический
		Для сахара категории ТС3	допускается слабый запах мелассы
		Массовая доля влаги	Не более 0.25
		Крепость по Бонвечу	Не менее 1.5
		Массовая доля	Не более 1.5

		антислеживающего агента в пудре	
3	Молоко	В зависимости от сырья	Из цельного молока
		В зависимости от режима термической обработки	Пастеризованное; стерилизованное; ультрапастеризованное
		Внешний вид	Непрозрачная жидкость
		Консистенция	Жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
		Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения
		Цвет	Белый. Допускается со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока
		Массовая доля жира	Не менее 3.2
		Массовая доля белка	Не менее 3.0
		Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),	Не менее 8.2
		Асептический розлив	Допускается отсутствие
		Безопасность	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
		Содержание микроорганизмов	Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes) в

			пастеризованном или ультрапастеризованном без асептического розлива продуктах не должны превышать требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4	Масло сливочное	в зависимости от особенностей технологии изготовления	Кисло-сливочное; сладко-сливочное
		Тип	Традиционное; любительское; крестьянское
		Массовая доля влаги	Не более 25
		Массовая доля поваренной соли	Не более 1
		Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, <i>однородная</i> или <i>недостаточно</i> плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид.
		Вкус и запах	[Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов]; [Выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.]
		Массовая доля жира	Не менее 72.5
		Жировая фаза	должна содержать только молочный жир коровьего молока.
		Сладко-сливочное масло	Соленое; не соленое
		По показателям безопасности (содержанию потенциально опасных веществ и микроорганизмов, в т.ч. патогенных)	Должно соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
5	Мука пшеничная	Сырье	Из мягкой пшеницы; из смеси мягкой и твердой

			пшеницы
		Сорт муки хлебопекарной	Высший; экстра
		Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
		запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
		Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями	не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов)
		Тип муки общего назначения	[М45-23];[М55-23]
		Содержание твердой пшеницы	Не более 20
		Массовая доля влаги	Не более 15
		Массовая доля золы в пере- счете на сухое вещество,	Не более 0.55
		Белизна	Не менее 54
		Назначение	Хлебопекарная или общего назначения
6	Лимоны	Внешний вид	Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.
		Категория	I,II
		Плоды зеленые, подмороженные и загнившие	Не допускаются
		Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах	не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими

			требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов)
7	Соль	По происхождению сырья	Каменная соль; морская соль
		По способу обработки	С добавками; без добавок
		По качеству	«экстра»; высший сорт; первый сорт
		Массовая доля хлористого натрия	Не менее 97.7
		Массовая доля сульфата натрия	Не более 0.2
		Массовая доля влаги	Не более 4
8	Творог	Консистенция	[Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.]
		Сырье	Нормализованное молоко; восстановленное молоко
		Массовая доля жира	Не менее 9
		Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
		Цвет	Белый или с кремовым оттенком. Равномерный по всей массе
		Привкус сухого молока	Допускается наличие
		Массовая доля белка	Не менее 14
		Жировая фаза	должна содержать только молочный жир
9	Сливки	В зависимости от сырья	Из нормализованных сливок; из восстановленных сливок
		В зависимости от режима термической обработки	Пастеризованные; стерилизованные; ультрапастеризованные
		Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании

		Консистенция	Однородная, в меру вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
		Вкус и запах	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый привкус
		Цвет	Белый с кремовым оттенком равномерный по всей массе; светло-кремовый
		Массовая доля жира	Не менее 11
		Массовая доля белка	Не менее 2.6
		Безопасность	Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
		Содержание микроорганизмов	Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листерии L.monocytogenes) в пастеризованном и ультрапастеризованном без асептического розлива продуктах не должны превышать требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
10	Сода пищевая	Внешний вид	Кристаллический порошок белого цвета,

			без запаха
		Массовая доля двууглекислого натрия	Не менее 99
		Массовая доля углекислого натрия	Не более 0.7
		Массовая доля железа (Fe)	Не более 0.005
		Массовая доля кальция (Ca)	Не более 0.05
		Массовая доля влаги	Не более 0.2
		Сорт	Первый или второй
		Массовая доля хлоридов в пересчете на NaCl	Не более 0.04
11	Яйца	в зависимости от сроков хранения	Диетические, столовые
		Состояние воздушной камеры и ее высота	[Неподвижная, высота не более 4 мм], [Неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота - не более 7 мм]; [Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм]
		на скорлупе диетических яиц	Допускается единичные точки или полоски
		Содержимое яиц	не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).
		Категория	Первая; отборная
		Состояние и положение желтка	[Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается], [Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения]; [Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения]
		Температура, при которой хранились яйца столовые	[от минус 2 до 0]; [от 0 до 20]
		на скорлупе столовых яиц	[Допускается наличие пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с

			полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.]
		Максимальная масса одного яйца	Не более 74.9
12	Кислота лимонная	Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков
		Вкус	Кислый, без постороннего привкуса
		Запах	Отсутствие запаха
		Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая
		Механические примеси	Не допускаются
		Упаковка	пакеты вместимостью от 15 г из полимерных и комбинированных материалов
13	Пленка полиэтиленовая	Сорт пленки	Высший; первый
		Назначение	для изготовления изделий технического назначения, окрашенный или неокрашенный, с добавками или без добавок
		Сложение плёнки в рулоне в виде	рукава; полрукава; рукава сложенный в двое; полотна
		Ширина плёнки	Не более 1000
		Толщина	От 0.12* до 0.15*
		Прочность при растяжении в продольном и в поперечном направлении	Не менее 12.7
		Относительное удлинение при разрыве в продольном и в поперечном направлении	Не менее 300
		Содержание модифицирующих добавок	До 5
		Удельное поверхностное электрическое сопротивление	Не более $1 \cdot 10^{16}$
		Температура воспламенения и самовоспламенения	Не менее 300
		Группа горючести	Легковоспламеняющиеся
		Плотность при 20 °С	Не менее 0.920
		Статический коэффициент трения	От 0.1* до 0.5*
		Температура морозостойкости	Минус 70
		Рабочий интервал	- 65...+85

		температур	
		Сопротивление раздиру	От 70* до 90*
		Паропроницаемость за 24 ч.	От 0.5 до 30
		Водопоглощение за 24 ч при 20 °С	Не более 0.01
		Химическая стойкость	Должна быть стойка к действию кислот (кроме азотной и серной), щелочей
		Используемые добавки	Скользящие; антистатические; модифицирующие
		Количество в 1 кг пленки	не менее 5.4
		Минимальная длина отрезка пленки в рулоне	не должно быть менее 50
		Количество отрезков пленки в рулоне	Не более 3
		Ширина рулона	Не менее 1500
		Внешний вид	Не должна иметь трещин, запрессованных складов, разрывов и отверстий.
14	Маргарин	Общее описание:	Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.
		Марка	ММ, МТ; МТК, МЖК
		Вкус и запах	чистые, с привкусом и запахом введенных пищевкусовых и ароматических добавок. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
		Температура плавления жира, выделенного из маргарина	25-38
		Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте	Не более 2
		Кислотность маргарина	Не более 3.5

		<p>Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов и перекисное число</p>	<p>Не должно превышать норм, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
--	--	--	---

От Арендодателя

Директор
 ГБУК г. Москвы «Московский академический театр сатиры»

_____ М. Г. Агаев
 М.П.

От Арендатора

 М.П.

АКТ
приёма-передачи нежилых помещений, находящихся в оперативном управлении
Государственного бюджетного учреждения культуры города Москвы «Московский
академический театр сатиры»
(ФОРМА)

Государственное бюджетное учреждение культуры города Москвы «Московский академический театр сатиры», именуемое в дальнейшем "Арендодатель", в лице Директора Агаева Мамедали Гусейн оглы, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____ именуемое в дальнейшем "Арендатор", в лице _____ действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Арендодатель сдал, а Арендатор принял нежилые помещения площадью 62,3 кв. м, расположенных по адресу: г. Москва, Триумфальная площадь, д. 2, стр. 1 (этаж 1, помещение III, комнаты 1, 1а, 2-6; этаж антресоль 1, помещение I, комната 1).

2. Техническое состояние нежилых помещений на момент приема (передачи) _____.

3. Нежилые помещения в момент передачи полностью соответствуют условиям Договора и свободны от размещения третьих лиц.

4. Все инженерные конструкции, коммуникации, оборудование, находящиеся в нежилых помещениях и передаваемые вместе с ним являются их неотъемлемой частью и находятся в исправном состоянии, пригодном для использования по назначению.

5. Особые отметки _____.

6. Акт составлен в 3-х экземплярах.

От Арендодателя

Директор

ГБУК г. Москвы «Московский
академический театр сатиры»

_____ М. Г. Агаев

М.П.

От Арендатора

М.П.