

**ДОГОВОР № 89-24**  
**на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Южно-Сахалинск

«23» августа 2024 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Гимназия № 3 города Южно-Сахалинска (МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Умновой Анны Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Валужева Екатерина Сергеевна**, действующая на основании ОГРНИП 304650100500028, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в соответствии с Гражданским кодексом РФ, Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее - закон), с Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения Гимназия № 3 города Южно-Сахалинска, заключили настоящий Договор (далее - Договор) о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска по организации питания обучающихся, реализующих образовательные программы начального общего образования, и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья находящихся под присмотром в группах продленного дня, в МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска (далее – питание обучающихся), а Заказчик оплачивать оказанные услуги.

1.2. Питание обучающихся осуществляется по согласованному графику в соответствии с Приложением № 1 (Примерное 24-дневное меню), являющемуся неотъемлемой частью Договора.

1.3. Срок оказываемых услуг: с **02.09.2024 г. по 13.09.2024 г.**

1.4. Место оказания услуг: Сахалинская область, г. Южно-Сахалинск, улица Детская 8.

1.5. Объем оказываемых услуг:

Вид питания	Категория питающихся	Количество обучающихся детей	Количество учебных дней
Обед, полдник	Обучающиеся 1-4 классов	500	10
Полдник (булочное изделие, напиток)	Обучающиеся 1-4 классов (ОВЗ)	3	10

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА**

2.1. Заказчик обязан:

2.1.1. Создать необходимые условия для организации Исполнителем питания обучающихся, указанных в п. 1.1 настоящего Договора.

2.1.2. Предоставлять Исполнителю силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, для приготовления и отпуска горячего питания.

2.1.3. Назначить своего представителя для осуществления контроля и учета фактического количества обучающихся по категориям для составления ежедневных заявок на следующий день и предоставления их Исполнителю не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Исполнителя.

2.1.4. Разработать и согласовать совместно с Исполнителем график питания в дни учебного процесса, предусмотрев 20 минутные перерывы на прием пищи.

2.1.5. Обеспечить осуществление контроля за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на цели, определённые настоящим Договором.

2.1.6. Создать с обязательным участием представителя Исполнителя и своего представителя и медицинского работника (при его наличии) бракеражную комиссию для проведения ежедневных проверок приготовленных блюд, санитарного состояния на пищеблоке.

2.1.7. Предоставить Исполнителю для выполнения услуг, предусмотренных настоящим Договором, производственные и складские помещения, технологическое, холодильное и другое оборудование, помещения для организации приема пищи на условиях, предусмотренных настоящим Договором. Исполнителю предоставляется право безвозмездного пользования производственными помещениями и особо ценным оборудованием столовой в соответствии с пунктом 10 части 1 и пунктом

2 части 3.2. статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», с согласия собственника имущества и учредителя Заказчика по Договору безвозмездного пользования с приложением перечня производственных помещений и особо ценного движимого имущества. Договор безвозмездного пользования заключается на срок исполнения Договора и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

2.1.8. Передать Исполнителю оборудование, мебель и малоценный инвентарь согласно Приложению № 2 (Перечень имущества), являющемуся неотъемлемой частью Договора.

2.1.9. Назначить работников, ответственных за:

2.1.9.1. Ежедневное представление организатору питания заявок на питание обучающихся.

2.1.9.2. Осуществление контроля за качеством оказания услуг общественного питания.

2.1.9.3. Посещение и прием пищи обучающимися.

2.1.9.4. Ведение ежедневного учета питающихся.

2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. При обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать: безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

2.2.2. Отказаться от исполнения Договора и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный Заказчиком срок недостатки оказанной услуги не устранены Исполнителем.

2.2.3. Отказаться от исполнения Договора, если обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий Договора.

2.2.4. Потребовать от Исполнителя полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

2.2.5. В одностороннем порядке отказаться от исполнения договора, в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации по причинам:

- если Исполнитель не приступает в установленный договором срок к исполнению договора или оказывает услугу таким образом, что окончание ее к сроку, предусмотренному договором, становится явно невозможным, либо в ходе оказания услуги стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в срок, установленный договором;

- если во время оказания услуги нарушены условия исполнения договора и в назначенный заказчиком для устранения нарушений разумный срок исполнителем такие нарушения не устранены либо являются существенными и неустраняемыми;

- неоднократного (два и более) или существенного (более тридцати дней) нарушения сроков оказания услуг, указанных в договоре.

Заказчик не вправе применять предусмотренные настоящей статьей меры в случае, если обстоятельства, послужившие основанием для одностороннего расторжения договора, возникли по его вине.

### **3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ**

3.1. Исполнитель принимает на себя следующие обязательства:

3.1.1. Организовать ежедневно в учебные дни согласно графику, в соответствии с требованиями нормативных документов и условиями настоящего Договора, питание и буфетное обслуживание обучающихся, указанных в п.1.1 Договора.

3.1.2. Обеспечить наличие на весь период действия настоящего Договора действующих сертификатов соответствия на услуги общественного питания.

3.1.3. Выполнить услуги качественно, с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в соответствии с требованиями постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833), от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным

санитарным врачом РФ 18.05.2020), МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации».

Исполнитель гарантирует надлежащее качество предоставляемых услуг в соответствии с законодательством РФ.

3.1.4. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

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

3.1.6. Обеспечивать соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд, рациональности (совместимости продуктов).

3.1.7. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

3.1.8. Обеспечивать разнообразный ассортимент питания (не менее 2-3 разновидности блюда в день).

3.1.9. Осуществлять питание обучающихся в соответствии с Примерным 24-дневным меню (Приложением № 1), самостоятельно разработанным и утвержденным Исполнителем, согласованным руководителем образовательной организации, являющемуся неотъемлемой частью Договора.

3.1.10. Производить своевременно за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

3.1.11. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимым дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и спецодеждой; моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для обеспечения функционирования пищеблока за счет собственных средств.

3.1.12. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации.

3.1.13. Обеспечивать на период действия настоящего Договора прохождение всеми работниками пищеблоков инструктажа по электробезопасности.

3.1.14. Обеспечивать оказание услуг по настоящему Договору кадрами необходимой квалификации, организовывать повышение их квалификации. Наличие кадров при оказании услуг должно обеспечивать своевременное, полное и качественное оказание услуг.

3.1.15. Обеспечивать документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, находящихся непосредственно в пищеблоке в специально отведенных для них местах:

- заявки на питание;
- табель фактического учета питания обучающихся;
- табель фактической посещаемости обучающихся;
- инструкции по технике безопасности;
- бракеражный журнал;
- примерное меню и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- калькуляционные карты на блюда, включённые в ежедневное меню;
- приходные документы на поставленные продукты и материалы (товарные накладные, счета и (или) счет-фактуры и т.д.);
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов, и др., а также подтверждающие принадлежность к определенной партии пищевых продуктов: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции и т.д.;
- информация об Исполнителе и оказываемых им услугах;
- сертификат соответствия изготовления продукции ОП;
- товарные накладные на поступающие продукты;
- ведомость контроля за рационом питания;
- книга отзывов и предложений.

3.1.16. Не производить перепланировок или переоборудования помещений, расположенных и проведённых в нём сетей и коммуникаций, без предварительного письменного согласования с Заказчиком.

3.1.17. Уведомить незамедлительно Заказчика при обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического и прочего оборудования или иного имущества и принять все необходимые меры по своевременному устранению недостатков.

3.1.18. Принять все необходимые меры по устранению последствий в случае возникновения аварии и незамедлительно сообщить Заказчику о наступлении возникновения аварийной ситуации и принятых мерах.

3.1.19. Обеспечивать контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

3.1.20. Обеспечивать своевременное проведение наладок, проверок и клеймения весоизмерительного оборудования пищеблока.

3.1.21. Обеспечить за свой счёт:

- своевременную и качественную хозяйственную уборку помещений пищеблока и столовой;
- работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока и обеденного зала, на основании самостоятельно заключенных договоров с организациями, имеющих лицензию на проведение данных видов работ;

- вывоз и утилизацию твёрдых бытовых отходов, на основании самостоятельно заключенных договоров с региональным оператором, в том числе в случае предусмотренном п.п. 3.2.2 Договора;

- накрытие столов в соответствии с заявками Заказчика, согласно утвержденному графику.

3.1.22. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.

3.1.23. Производить за свой счет, текущий ремонт помещений и поддерживать их в надлежащем техническом состоянии.

3.1.24. Производить за свой счет ремонт принадлежащего Заказчику холодильного и технологического оборудования, в том числе инвентаря.

3.1.25. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся, в том числе по окончании срока действия настоящего Договора.

3.1.26. В трехдневный срок начала каждого месяца представлять Заказчику счета или счета-фактуры с приложением накладных, актов приема оказанных услуг, ежедневных меню, актов по реализации и отпуску изделий кухни на организацию питания.

3.1.27. Обеспечить хранение пищевых продуктов в соответствии с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

3.1.28. Использовать транспортные средства для транспортировки пищевых продуктов, предназначенные для осуществления перевозок пищевых продуктов, в соответствии с пунктом 4 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», с соблюдением товарного соседства.

Для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов исполнитель обязан использовать охлаждаемые или изотермические транспортные средства, в соответствии с пунктом 3.4 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», с соблюдением товарного соседства.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.1.29. Принимать меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускать случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

3.1.30. Заключить с Заказчиком Договор передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества, в том числе, особо ценного имущества, для целей исполнения настоящего Договора, на основании пункта 10 части 1 и пункта 2 части 3.2. ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

3.1.31. Принять технологическое оборудование, мебель и малоценный инвентарь согласно Приложению № 2 (Перечень имущества), являющемуся неотъемлемой частью Договора.

3.1.32. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

3.1.33. Возмещать расходы Заказчика по оплате водоснабжения, водоотведения и энергоснабжения, в соответствии с показаниями приборов учета потребляемых ресурсов с применением коэффициента, согласно паспорту на данный трансформатор, на основании выставленных Заказчиком счетов, согласно заключенным договорам безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

3.1.34. Производить оплату за превышение установленных нормативов концентрации загрязняющих веществ в сточных водах.

3.1.35. Осуществлять своевременный вывоз пищевых отходов.

3.1.36. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о десятидневной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции, для обучающихся разных возрастных категорий.

3.1.37. Предоставлять в образовательную организацию заверенные руководителем копии следующих документов:

- товарные накладные на приобретенные продукты питания,
- калькуляционные карты.

3.1.38. Обеспечивать соблюдение предельного уровня закупочных цен на товары продовольственной группы, утвержденных Министром по регулированию контрактной системы в сфере закупок Сахалинской области при исполнении настоящего договора на организацию питания.

3.1.39. Учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.1.40. Горячее питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с 24-дневным примерным меню, согласованным с руководителем образовательной организации:

- обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком;
- выдача фруктов должна осуществляться поштучно;
- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии;
- завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать ягоды, фрукты и овощи;
- обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов;
- наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;
- в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам;
- при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования;
- порционирование и раздача блюд должна осуществляться персоналом в одноразовых перчатках, кулинарных изделий - с использованием специальных щипцов;
- необходимо обеспечить соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- обеспечить проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции согласно Приложению 6 к МР 2.3.6.0233-21 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021);

- при поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся, поставщиком питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также учитываются характеристики качества каждого наименования продукта, согласно Приложения № 6 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

- при поставке продуктов необходимо учитывать калибровку фруктов в целях реализации фруктов поштучно, а также обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Получать имеющиеся у Заказчика необходимые сведения для оказания услуг по настоящему Договору.

3.2.2. Принимать пищевые отходы с переходом права собственности на безвозмездной основе.

3.3. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг, соблюдение санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в течение всего срока оказания услуг.

3.4. Организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования.

#### **4. СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ И ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ**

4.1. Цена Договора составляет **1 084 390 (один миллион восемьдесят четыре тысячи триста девяносто) рублей 00 копеек**, НДС не облагается.

4.2. Цена Договора сформирована из расчета стоимости питания, установленного Постановлением администрации города Южно-Сахалинска от 02.02.2016 № 192 «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся за предоставленные услуги по присмотру и уходу за детьми в группах продленного дня в муниципальных образовательных учреждениях городского округа «Город Южно-Сахалинск», Постановление Администрации города Южно-Сахалинска от 01.03.2023 N 514-па «О внесении изменений в постановление администрации города Южно-Сахалинска от 02.02.2016 N 192 "Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся за предоставление услуги по присмотру и уходу за детьми в группах продленного дня в муниципальных образовательных учреждениях городского округа "Город Южно-Сахалинск", реализующих общеобразовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования».

4.3. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации

4.4. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора, а также не может изменяться в процессе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации и п. 7.4. настоящего Договора.

4.5. Цена договора включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг, в том числе: стоимость набора продуктов питания и продовольственного сырья; расходы на доставку до места оказания услуг; расходы на хранение; торговую надбавку на покупные продукты питания, не требующие кулинарной обработки, или единую наценку на продукцию собственного производства; расходы по обеспечению технологическим оборудованием, инвентарем, посудой и тарой, необходимыми для организации питания, расходы по организации приготовления и раздачи пищи; расходы на оплату периодических медицинских осмотров и гигиеническое обучение персонала, моющих и дезинфицирующих средств; расходы по организации мойки технологического оборудования, инвентаря, посуды и тары, по организации уборки производственных и вспомогательных помещений пищеблока, накладные расходы, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, включая НДС (или НДС не предусмотрен).

Оплата за оказанные услуги осуществляется исходя из стоимости питания, сформированного согласно пункту 4.2. настоящего договора из расчета фактического количества учащихся Заказчика, но в размере, не превышающем цены настоящего договора.

4.4. Источник финансирования – внебюджетные средства (родительская плата/законных представителей).

4.5. Оплата по настоящему Договору осуществляется в следующем порядке:

Оплата по настоящему Договору осуществляется Заказчиком в течение 7-ми календарных дней, с даты подписания без разногласий уполномоченными представителями сторон актов выполненных работ за оказанные услуги, на основании счета или счета-фактуры путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4.8. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

## **5. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ПОРЯДОК СДАЧИ - ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

5.1. Порядок оказания услуг.

5.1.1. Исполнитель оказывает Услуги в соответствии с требованиями настоящего договора в срок и в объеме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

5.1.2. Заявка направляется Исполнителю не позднее, чем за 2 часа до окончания работы пищеблока Исполнителя. Заказчик вправе изменить Заявку до 09:00 часов дня оказания Услуги, указанной в Заявке. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте либо путем передачи оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

5.1.3. Моментом оказания услуги является момент предоставления Заказчику Рационов питания, соответствующих меню, а также требованиям к качеству, определенным настоящим Договором, в количестве, указанном в Заявке.

5.2. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.

5.2.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком на основании накладных и актов по реализации и отпуску изделий кухни на организацию питания, подписанных без разногласий уполномоченными представителями сторон, в конце каждого рабочего дня истекшего месяца. Накладные подписываются заведующим производством и ответственным за питание представителем Заказчика, с указанием фактического количества и общей стоимости отпущенного за день питания с приложением ежедневного меню. Количество фактически отпущенного питания за день определяется по данным табеля учета фактического количества питающихся обучающихся, подписанного Заказчиком.

5.2.2. Не позднее одного рабочего дня, следующего за днем окончания каждого календарного месяца, на основании накладных и меню Исполнителем подготавливается сводный отчет составленный по каждой категории обучающихся отдельно, с указанием даты получения питания, общей стоимости продуктов питания по меню, фактического количества обучающихся на каждый день и суммы затраченных средств. Данный отчет подлежит направлению в адрес Заказчика для утверждения и подписания.

5.2.3. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик обязуется подписать представленный Исполнителем сводный отчет, после подписания направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

5.2.4. Не позднее 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем окончания календарного месяца, на основании сводного отчета Исполнителем составляется акт оказанных услуг за данный период. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура) предоставляется Заказчику в течение 2 (двух) рабочих дней после окончания календарного месяца.

5.2.5. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик обязуется принять оказанные Исполнителем услуги и подписать представленный акт, после подписания направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

5.2.6. В случае выявления факта несоответствия услуг объему, качеству или другим требованиям, установленным в настоящем Договоре, Заказчик направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта приемки оказанных услуг с требованием устранить несоответствие оказываемой услуги незамедлительно. В случае, если для устранения обнаруженных недостатков необходим определенный период, который не повлияет на безопасность, качество и объем оказываемых услуг - устранить в течение 5 рабочих дней.

5.2.7. При приемке оказанных услуг по качеству представитель Заказчика проверяет соблюдение Исполнителем требований в отношении обеспечения питанием, установленных законодательством Российской Федерации и настоящим Договором. При приемке оказанных услуг по количеству представитель Заказчика проверяет соответствие количества, отпущенного питания количеству питающихся детей, указанных в заявке заказчика, и выхода блюд согласно утвержденному меню, а также соблюдения графика питания.

5.2.8. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать

законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Договора, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

5.2.9. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный период (месяц).

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных условиями настоящего Договора, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим Законодательством Российской Федерации.

6.2. Исполнитель несёт ответственность за повреждение или порчу имущества Заказчика при выполнении Работ, предусмотренных настоящим Договором.

6.3. В случае нарушения Исполнителем сроков выполнения работ или сроков устранения недостатков, установленных в Договоре, Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в виде пени из расчета 0,05% от стоимости невыполненных в срок работ за каждый день просрочки.

6.4. При нарушении Заказчиком сроков оплаты работ, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в виде пени из расчета 0,05% от стоимости неоплаченных в срок работ за каждый день просрочки платежа, но не более 10% от стоимости неоплаченных работ.

6.5. За несвоевременное предоставление Заказчику надлежащим образом оформленных первичных документов в соответствии с условиями настоящего Договора и требованиями действующего законодательства, Заказчик вправе по каждому факту нарушения потребовать от Исполнителя выплаты неустойки в виде штрафа в размере 5 (пять) % от суммы счета или иного несвоевременно представленного первичного документа. Выплата неустойки не освобождает Исполнителя от обязанности по предоставлению надлежащим образом оформленных первичных документов и счета.

Предусмотренная настоящим пунктом Договора ответственность не лишает Заказчика права применить к Исполнителю меры ответственности за несвоевременное выполнение работ по настоящему Договору.

6.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки, если докажут, что ненадлежащее исполнение обязательства произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.7. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору. При этом в случае, если в результате нарушений одной из Сторон любого из обязательств, вытекающих из настоящего Договора, другой Стороне были причинены убытки, последняя имеет право взыскать со Стороны, нарушившей обязательство, указанные убытки в полном объеме.

6.8. В случае предъявления надзорными и контролирующими органами штрафных санкций за факты нарушения требований законодательства, произошедших по вине Исполнителя, Заказчик вправе взыскать с Исполнителя суммы причиненного ущерба.

6.9. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **7. УСЛОВИЯ ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА**

7.1. Настоящий Договор распространяет свое действие на правоотношения возникшие с 02.09.2024 года и действует до полного исполнения принятых по нему сторонами обязательств.

7.2. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, разрешаются путем переговоров.

7.3. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, спор передается на рассмотрение Арбитражного суда Сахалинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.4. При заключении и исполнении договора изменение его существенных условий не допускается, за исключением следующих случаев:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором объема услуги, оказываемой услуги и иных условий договора;

- если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному количеству услуги исходя из установленной в договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из



цены единицы услуги. Цена единицы услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество услуги;

- при изменении сроков исполнения договора;

7.5. Изменение в соответствии с законодательством Российской Федерации регулируемых цен (тарифов) на услуги;

7.6. Оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

7.7. При исполнении договора не допускается перемена поставщика, за исключением случая, если новый поставщик является правопреемником поставщика по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

7.8. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому Заказчику.

7.9. Договор может быть расторгнут Заказчиком в одностороннем порядке, если это не противоречит законодательству РФ в следующих случаях:

- если исполнитель не приступает в установленный договором срок к исполнению договора или оказывает услугу таким образом, что окончание ее к сроку, предусмотренному договором, становится явно невозможным, либо в ходе оказания услуги стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в срок, установленный договором;

- если во время оказания услуги нарушены условия исполнения договора и в назначенный заказчиком для устранения нарушений разумный срок исполнителем такие нарушения не устранены либо являются существенными и неустраняемыми;

- неоднократного (два и более) или существенного (более тридцати дней) нарушения сроков оказания услуг, указанных в договоре.

Заказчик не вправе применять предусмотренные настоящей статьей меры в случае, если обстоятельства, послужившие основанием для одностороннего расторжения договора, возникли по его вине.

7.10. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются в соответствии с действующим законодательством РФ.

## 8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

8.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по договору разрешаются в судебном порядке в Арбитражном суде Сахалинской области.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Сахалинской области Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 7 календарных дней с даты ее получения.

## 9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

**9.1. Заказчик:** МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска. Адрес 693001, г. Южно-Сахалинск, ул. Детская, дом 8, тел. 24-48-15, 24-48-22, Электронная почта: [yusgo.maoug.3@sakhalin.gov.ru](mailto:yusgo.maoug.3@sakhalin.gov.ru). ИНН: 6501113006 КПП: 650101001 Отделение г. Южно-Сахалинск (Департамент финансов администрации города Южно-Сахалинска л/с 30907600960) Расчетный счет: 03234643647010006100, Каз.сч: 40102810845370000053

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ЮЖНО-САХАЛИНСК БАНКА РОССИИ/УФК по Сахалинской области г. Южно-Сахалинск, БИК: 016401800.

**9.2. Исполнитель:** Индивидуальный предприниматель Валуева Екатерина Сергеевна. Юридический адрес: 693013, г. Южно-Сахалинск, ул. Пуркаева М.А. д. 84, кв. 18. Почтовый адрес: 693012, г. Южно-Сахалинск, ул. Крайняя д. 26, оф. 7. Тел.: 77-94-66. Электронная почта: [valueva.2015@yandex.ru](mailto:valueva.2015@yandex.ru). ИНН 650901131705, ОГРН 304650100500028 от 05.10.2004, ОКТМО 647010001, ОКПО 0141530122, ОКОГУ 4210015, ОКФС 16, ОКОПФ 50102. Р/сч. 40802810308560005952 в Филиале «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) в г. Москве корр.счет 30101810145250000411 БИК 044525411.

**Приложения:**

№ 1. Примерное 24 -дневное меню.

№ 2. Перечень имущества.

**ПОДПИСИ СТОРОН:**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

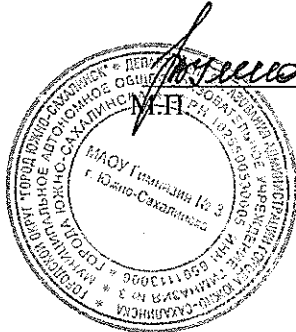
Индивидуальный предприниматель  
Валуева Екатерина Сергеевна



Е.С. Валуева/

**ЗАКАЗЧИК**

Директор



/А.В. Умнова/

**Примерное 24-дневное меню**

**ПОДПИСИ СТОРОН:**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Индивидуальный предприниматель  
Валуева Екатерина Сергеевна.



/Е.С. Валуева/

**ЗАКАЗЧИК**

Директор



М.П.

МАОУ Гимназия № 3  
г. Южно-Сахалинск

/А.В. Умнова/

**ПЕРЕЧЕНЬ ИМУЩЕСТВА**

№ п/п	Наименование работ и затрат	Кол-во	Инвентарный номер	Стоимость за ед.	Балансовая стоимость, руб.
Горячий цех					
1	Электрическая сковорода 720x535x850 MNK 202	1	410134000708	38 085,00	38 085,00
2	Электрическая сковорода 720x535x850 MNK 203	1	410134000709	38 085,00	38 085,00
3	Подставка межплитная	1	410136000803	3 559,00	3 559,00
4	Подставка межплитная	1	410136000804	3 559,00	3 559,00
5	Подставка межплитная	1	410136000805	3 559,00	3 559,00
6	Подставка межплитная	1	410136000806	3 559,00	3 559,00
7	Подставка межплитная	1	410136000807	3 559,00	3 559,00
8	Подставка межплитная	1	410136000808	3 559,00	3 559,00
9	Подставка межплитная	1	410136000809	3 559,00	3 559,00
10	Подставка межплитная	1	410136000810	3 559,00	3 559,00
11	Стол производственный из нержавеющей стали СР-2/600/600 (по расп)	6	б/н	2 887,00	17 322,00
12	Стул для столовой усиленный металлокаркас серый, винилискожа серая	276	б/н	1500,00	414000
13	Стул для столовой (390x430x980 мм, м/к серый, кожзам бежевый)	50	б/н	3360,00	168000
14	Стол обеденный 6-местный для столовой (1500x670x760 мм, ЛДСП, цвет столешницы мрамор)	5	б/н	4900,00	24 500
15	Холодильный шкаф 220 л.	1	000001301521	27 178,00	27 178,00
16	Стол разделочный с бортом	1	410136000775	6 356,00	6 356,00
17	Стол разделочный с бортом	1	410136000776	6 356,00	6 356,00
18	Стол разделочный с бортом	1	410136000777	6 356,00	6 356,00
19	Стол разделочный с бортом	1	410136000778	6 356,00	6 356,00
20	Стол разделочный с бортом	1	410136000779	6 356,00	6 356,00
21	Стол разделочный с бортом	1	410136000780	6 356,00	6 356,00
22	Стол разделочный с бортом	1	410136000781	6 356,00	6 356,00
23	Стол разделочный с бортом	1	410136000782	6 356,00	6 356,00
24	Ванна моечная с рабочей поверхностью из нержавеющей стали 1200x700x850 BG2/12	1	410134000706	10 169,00	10 169,00
25	Ванна моечная с рабочей поверхностью из нержавеющей стали 1200x700x850 BG2/12	1	410134000707	10 169,00	10 169,00
26	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2	1	410136000756	3 603,00	3 603,00
27	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2	1	410136000757	3 603,00	3 603,00
28	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2/600/600	1	410136000797	3 594,00	3 594,00
29	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2/600/600	1	410136000798	3 594,00	3 594,00
30	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2/600/600	1	410136000799	3 594,00	3 594,00
31	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2/600/600	1	410136000800	3 594,00	3 594,00
32	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x800 СР-2/600/600	1	410136000801	3 594,00	3 594,00

33	Стол производственный из нержавеющей стали 1200х600х800 СР-2/600/600	1	410136000802	3 594,00	3 594,00
34	Кипятильник электрический непрерывного действия ЭКГ-100	1	410134000703	14 068,00	14 068,00
35	Кипятильник электрический непрерывного действия ЭКГ-101	1	410134000704	14 068,00	14 068,00
36	Кипятильник электрический непрерывного действия ЭКГ-102	1	410134000705	14 068,00	14 068,00
37	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000692	3 500,00	3 500,00
38	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000693	3 500,00	3 500,00
39	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000694	3 500,00	3 500,00
40	Подставка для кухонного инвентаря	1	410134000682	5 814,00	5 814,00
41	Подставка для кухонного инвентаря	1	410134000683	5 814,00	5 814,00
Линия раздачи					
	Прилавок холодных закусок	1	410134000140	41 293,00	41 293,00
42	Стол для подносов и столовых приборов 1120х800х870 ПСПиП-70К	1	410136000758	3 603,00	3 603,00
43	Мармит 1-х блюд на 3 конфорки 1500х800х530 ПМЭС-70К-01	1	410134000701	32 646,00	32 646,00
44	Диспансер для горячих напитков 20507062	1	410136000795	4 576,00	4 576,00
45	Диспансер для горячих напитков 20507062	1	410136000796	4 576,00	4 576,00
46	Прилавок для горячих напитков	1	410134000699	34 100,00	34 100,00
47	Прилавок для подогрева тарелок	1	410134000700	34 000,00	34 000,00
48	Кассовый модуль правый 1300х820х885 ПГН-70К	1	410134000698	9 411,00	9 411,00
Моечное отделение кухонной посуды					
49	Стеллаж кухонный, полки нержавеющей стали СТК-1200/400	1	410136000752	7 658,00	7 658,00
50	Стеллаж кухонный, полки нержавеющей стали СТК-1200/400	1	410136000753	7 658,00	7 658,00
51	Стеллаж кухонный, полки нержавеющей стали СТК-1200/400	1	410136000754	7 658,00	7 658,00
Моечное отделение столовой посуды					
52	Водонагреватель 120 л.	1	000001301543	28 217,00	28 217,00
53	Водонагреватель 120 л.	1	000001301544	28 217,00	28 217,00
54	Стол производственный, нержавеющая сталь для сбора пищевых отходов 600х600х870 СРОс6/6	1	410136000784	5 212,00	5 212,00
55	Стол производственный из нержавеющей стали 1200х600х870 СР-2	1	410136000759	3 603,00	3 603,00
56	Стол производственный из нержавеющей стали 1200х600х870 СР-2	1	410136000760	3 603,00	3 603,00
57	Тележка на три полки для транспортирования и хранения тарелок на 246 шт. ТТ-3	1	410136002368	7 332,00	7 332,00
58	Тележка на три полки для транспортирования и хранения тарелок на 246 шт. ТТ-3	1	410136002369	7 332,00	7 332,00
59	Тележка на три полки для транспортирования и хранения тарелок на 246 шт. ТТ-3	1	410136002370	7 332,00	7 332,00
Цех приготовления холодных блюд					
60	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000695	3 500,00	3 500,00

61	Шкаф холодильный ШХ-0,7	1	410134000689	32 570,00	32 570,00
62	Овощерезка с комплектом ножей	1	410134000685	27 600,00	27 600,00
63	Овощерезка с комплектом ножей	1	410134000686	27 600,00	27 600,00
64	Универсальная кухонная машина с комплектом насадок	1	410134000139	41 261,00	41 261,00
Цех мясорыбный					
65	Слайсер	1	410136000764	18 220,00	18 220,00
66	Слайсер	1	410136000783	18 220,00	18 220,00
67	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	A000001301553	3 720,00	3 720,00
68	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	A000001301554	3 720,00	3 720,00
69	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	A000001301555	3 720,00	3 720,00
70	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	A000001301556	3 720,00	3 720,00
71	Мясорубка электрическая 680x370x441 МЕМ-12Е	1	410134000688	33 729,00	33 729,00
72	Шкаф холодильный 1500x700x1963 ШХК-1000	1	410134000690	32 570,00	32 570,00
73	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000696	3 500,00	3 500,00
Помещение холодильного оборудования					
74	Холодильная витрина вертикальная	1	000001301520	21 445,00	21 445,00
75	Шкаф холодильный 2-х дверный 1600x800x2200 R-1520М	1	410134000141	46 708,00	46 708,00
76	Шкаф холодильный 2-х дверный 1600x800x2200 R-1520М	1	410134000142	46 708,00	46 708,00
77	Шкаф холодильный 2-х дверный 1600x800x2200 R-1520М	1	410134000143	46 708,00	46 708,00
78	Шкаф холодильный 2-х дверный 1600x800x2200 R-1520М	1	410134000144	46 708,00	46 708,00
79	Шкаф холодильный 2-х дверный 1600x800x2200 R-1520М	1	410134000145	46 708,00	46 708,00
Помещение нарезки хлеба, хранения выпечки					
80	Стеллаж кухонный СТК-1200/400	1	410136000755	7 658,00	7 658,00
81	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	410136000761	3 603,00	3 603,00
82	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	410136000762	3 603,00	3 603,00
83	Стол кондитерский	1	000001301548	16 984,00	16 984,00
84	Хлебозрезка 1050x586x536 АХМ-300Т	1	410134000687	36 400,00	36 400,00
Цех вторичной обработки овощей					
85	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	000004602493	7 395,00	7 395,00
Цех первичной обработки овощей					
86	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 ТСП-1/12А	1	410136000763	3 603,00	3 603,00
87	Стол разделочный с бортом	1	410136000765	6 356,00	6 356,00
88	Картофелечистка 600x410x850 МОК-150-0.4	1	410134000684	33 441,00	33 441,00
89	Стеллаж кухонный 1200x400x1600 СТК-1200/400	1	000001301542	9 095,00	9 095,00
Кладовая хлеба					
90	Стеллаж для хранения хлеба в лотках 1564x650x2100 ССК-3	1	000001301540	19 188,00	19 188,00
91	Шкаф распашной для хлеба+лоток для хлеба	1	410136000750	36 441,00	36 441,00
92	Шкаф распашной для хлеба+лоток для хлеба	1	410136000751	36 441,00	36 441,00

93	Стеллаж для хранения хлеба в лотках 1564x650x2100 ССК-3	1	000001301541	21 445,00	21 445,00
Мойка хранения оборотной тары					
94	Стеллаж кухонный 1200x400x1600 СТК-1200/400	1	410136000785	5 765,00	5 765,00
95	Стеллаж кухонный 1200x400x1600 СТК-1200/400	1	410136000786	5 765,00	5 765,00
96	Стеллаж кухонный 1200x400x1600 СТК-1200/400	1	410136000787	5 765,00	5 765,00
97	Стеллаж для сушки и хранения тарелок	1	000001301510	20 476,00	20 476,00
98	Прилавок для столовых приборов	1	410134000702	17 288,00	17 288,00
Кладовая для хранения сырых яиц					
99	Шкаф холодильный ШХ-	1	410134000691	32 570,00	32 570,00
100	Стол производственный из нержавеющей стали 600x600x850 СР-2/600/600	1	000001301546	3 720,00	3 720,00
Помещение мойки и дезинфекции яиц					
101	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2/600/600	1	410136000766	6 356,00	6 356,00
102	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2/600/600	1	410136000767	6 356,00	6 356,00
Помещение получение яичной массы					
103	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2/600/600	1	410136000768	6 356,00	6 356,00
104	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2/600/600	1	410136000769	6 356,00	6 356,00
Помещение просеивания муки					
105	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 СР-2	1	410136000770	6 356,00	6 356,00
106	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x700x850 СР-2	1	410136000771	6 356,00	6 356,00
Мучной цех					
107	Тестомесильная машина	1	410134000146	47 300,00	47 300,00
108	Дежа 60 л.	1	410134000680	7 410,00	7 410,00
109	Мукопросеиватель	1	410134000681	22 712,00	22 712,00
110	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2	1	410136000772	6 356,00	6 356,00
111	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2	1	410136000773	6 356,00	6 356,00
112	Стол производственный из нержавеющей стали 1200x600x870 СР-2	1	410136000774	6 356,00	6 356,00
113	Весы настольные циферблатные контрольные (мясорубочный, холодный, горячий, мучной цеха) РН-10Ц13У	1	410134000697	3 500,00	3 500,00
114	Стеллаж кухонный 1000x500x2000 SCG10050	1	410136000790	5 765,00	5 765,00
115	Стеллаж кухонный 1000x500x2000 SCG10050	1	410136000791	5 765,00	5 765,00
116	Стеллаж кухонный 1000x500x2000 SCG10050	1	410136000792	5 765,00	5 765,00
117	Стеллаж кухонный 1000x500x2000 SCG10050	1	410136000793	5 765,00	5 765,00
118	Стеллаж кухонный 1000x500x2000 SCG10050	1	410136000794	5 765,00	5 765,00
Моечное отделение мучного цеха					
119	Стеллаж кухонный 1200x400x1600 СТК-1200/400	1	410136000789	5 765,00	5 765,00
120	Ванна моечная 1-гнездная 600x600x600 BG2/12	1	410134000660	12 417,00	12 417,00
121	Ванна моечная 1-гнездная 600x600x600 BG2/12	1	4101340006661	12 417,00	12 417,00
122	Ванна моечная 1-гнездная 600x600x600 BG2/12	1	4101340006662	12 417,00	12 417,00
123	Ванна моечная 1-гнездная 600x600x600 BG2/12	1	410134000663	12 417,00	12 417,00
124	Ванна моечная 1-гнездная 600x600x600 BG2/12	1	410134000664	12 417,00	12 417,00

125	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000665	12 417,00	12 417,00
126	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000666	12 417,00	12 417,00
127	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000667	12 417,00	12 417,00
128	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000668	12 417,00	12 417,00
129	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000669	12 417,00	12 417,00
130	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000670	12 417,00	12 417,00
131	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000671	12 417,00	12 417,00
132	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000672	12 417,00	12 417,00
133	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000673	12 417,00	12 417,00
134	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000674	12 417,00	12 417,00
135	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000675	12 417,00	12 417,00
136	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000676	12 417,00	12 417,00
137	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000677	12 417,00	12 417,00
138	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000678	12 417,00	12 417,00
139	Ванна моечная 1-гнездная 600х600х600 BG2/12	1	410134000679	12 417,00	12 417,00
140	Ванна моечная 1-гнездная 800х600х800 BG2/12	1	410134000658	19 046,00	19 046,00
141	Ванна моечная 1-гнездная 800х600х800 BG2/12	1	410134000659	19 046,00	19 046,00
Обеденный зал					
142	Стол 800х1500х800	1	410136000708	6 017,00	6 017,00
143	Стол 800х1500х800	1	410136000709	6 017,00	6 017,00
144	Стол 800х1500х800	1	410136000710	6 017,00	6 017,00
145	Стол 800х1500х800	1	410136000711	6 017,00	6 017,00
146	Стол 800х1500х800	1	410136000712	6 017,00	6 017,00
147	Стол 800х1500х800	1	410136000713	6 017,00	6 017,00
148	Стол 800х1500х800	1	410136000714	6 017,00	6 017,00
149	Стол 800х1500х800	1	410136000715	6 017,00	6 017,00
150	Стол 800х1500х800	1	410136000716	6 017,00	6 017,00
151	Стол 800х1500х800	1	410136000717	6 017,00	6 017,00
152	Стол 800х1500х800	1	410136000718	6 017,00	6 017,00
153	Стол 800х1500х800	1	410136000719	6 017,00	6 017,00
154	Стол 800х1500х800	1	410136000720	6 017,00	6 017,00
155	Стол 800х1500х800	1	410136000721	6 017,00	6 017,00
156	Стол 800х1500х800	1	410136000722	6 017,00	6 017,00
157	Стол 800х1500х800	1	410136000723	6 017,00	6 017,00
158	Стол 800х1500х800	1	410136000724	6 017,00	6 017,00
159	Стол 800х1500х800	1	410136000725	6 017,00	6 017,00
160	Стол 800х1500х800	1	410136000726	6 017,00	6 017,00
161	Стол 800х1500х800	1	410136000727	6 017,00	6 017,00
162	Стол 800х1500х800	1	410136000728	6 017,00	6 017,00
163	Стол 800х1500х800	1	410136000729	6 017,00	6 017,00
164	Стол 800х1500х800	1	410136000730	6 017,00	6 017,00
165	Стол 800х1500х800	1	410136000731	6 017,00	6 017,00
166	Стол 800х1500х800	1	410136000732	6 017,00	6 017,00
167	Стол 800х1500х800	1	410136000733	6 017,00	6 017,00



168	Стол 800x1500x800	1	410136000734	6 017,00	6 017,00
169	Стол 800x1500x800	1	410136000735	6 017,00	6 017,00
170	Стол 800x1500x800	1	410136000736	6 017,00	6 017,00
171	Стол 800x1500x800	1	410136000737	6 017,00	6 017,00
172	Стол 800x1500x800	1	410136000738	6 017,00	6 017,00
173	Стол 800x1500x800	1	410136000739	6 017,00	6 017,00
174	Стол 800x1500x800	1	410136000740	6 017,00	6 017,00
175	Стол 800x1500x800	1	410136000741	6 017,00	6 017,00
176	Стол 800x1500x800	1	410136000742	6 017,00	6 017,00
177	Стол 800x1500x800	1	410136000743	6 017,00	6 017,00
178	Стол 800x1500x800	1	410136000744	6 017,00	6 017,00
179	Стол 800x1500x800	1	410136000745	6 017,00	6 017,00
180	Стол 800x1500x800	1	410136000746	6 017,00	6 017,00
181	Стол 800x1500x800	1	410136000747	6 017,00	6 017,00
182	Стол 800x1500x800	1	410136000748	6 017,00	6 017,00
183	Стол 800x1500x800	1	410136000749	6 017,00	6 017,00
184	Стенд информационный	1	000004602492	6 328,44	6 328,44
Гардероб персонала пищеблока					
185	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000696	3 240,00	3 240,00
186	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000697	3 240,00	3 240,00
187	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000698	3 240,00	3 240,00
188	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000699	3 240,00	3 240,00
189	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000700	3 240,00	3 240,00
190	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000701	3 240,00	3 240,00
191	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000702	3 240,00	3 240,00
192	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000703	3 240,00	3 240,00
193	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000704	3 240,00	3 240,00
194	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000705	3 240,00	3 240,00
195	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000706	3 240,00	3 240,00
196	Шкафчик двухсекционный для верхней и сменной одежды 600x500x1850 ШР-24П	1	410136000707	3 240,00	3 240,00
ВСЕГО:		198	x	x	2 813 986,44

ПОДПИСИ СТОРОН:

