**Договор № 32414295482**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся**

**МАОУ «Лицей № 10» г. Советска**

г. Советск «25» декабря 2024 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №10» города Советска Калининградской области в лице директора Т.Н. Разыграевой,** действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик с одной стороны, и **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "БАЛТСЕРВИС" в лице генерального директора А. С. Яковенко,** действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель» с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

**Основания заключения договора**

Основанием для заключения настоящего договора является протокол подведения итогов процедуры от 13.12.2024 № 32414295482.

**1.Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся МАОУ «Лицей №10» г. Советска (далее - Услуги) в соответствие с Постановлением Правительства РФ от 29.03.2023 N 498 "Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования", Постановление администрации муниципального образования «Советского городского округа» Калининградской области от 04 августа 2021 года №772 «Об организации питания обучающихся ОО СГО», в соответствии с условиями настоящего договора и технического задания (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

1.2. Услуги оказываются Исполнителем в точном соответствии с условиями настоящего договора и технического задания (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

1.3. Услуги по организации питания обучающихся включают в себя: доставку продуктов питания, приготовление готовых блюд, в том числе организацию продажи буфетной продукции, а также иные Услуги, предусмотренные техническим заданием (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

На основании обращения Заказчика в период обучения Услуги могут быть оказаны путем формирования и выдачи продуктовых наборов (пайков).

1.4. В случае принятия уполномоченным органом решения об организации обучения с использованием дистанционных технологий Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях договора Услуги по предоставлению продуктовых наборов (сухих пайков) для обучающихся взамен бесплатного питания в период дистанционного обучения согласно ассортименту СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Состав и объем Услуг по предоставлению продуктовых наборов (сухих пайков) определяется уполномоченным органом взамен бесплатного питания в период дистанционного обучения.

1.5. Заказчик обязуется принять Услуги, оказанные Исполнителем в точном соответствии с условиями настоящего договора и технического задания (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

1.6. В течение срока действия настоящего договора Стороны не вправе вносить изменения в условия договора за исключением случаев, предусмотренных законодательством России. Под существенными условиями договора понимаются: предмет договора, цена договора, срок оказания Услуг.

1.7. Источник и основание финансирования согласно п. 1 постановления администрации Советского городского округа от 04 августа 2021 года № 772 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Советского городского округа».

**2. Порядок, условия и сроки оказания Услуг. Срок действия договора**

2.1. Услуги оказываются Заказчику в соответствии с требованиями технического задания (приложение № 1 к договору, являющееся его неотъемлемой частью), а также с условиями настоящего договора.

2.2. Договор вступает в силу с даты его заключения и действует до исполнения Сторонами обязательств по Договору.

2.3. Сроки оказания Услуг по договору: с «13» января 2025 г. по «31» мая 2025 г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней. Акты об оказании услуг оформляются последним рабочим днем месяца, в котором были оказаны услуги.

2.4. Место оказания Услуг: Калининградская область, г. Советск, ул. Жилинское шоссе,7, ул. Бурова, 4.

2.5. Даты, указанные в пунктах 2.3, настоящего договора, являются исходными для взыскания неустойки в случаях нарушения сроков оказания Услуг.

2.6. Окончание срока действия договора влечет прекращение обязательств Сторон по настоящему договору, но не освобождает Стороны от ответственности за его нарушения.

1. **Цена договора и порядок расчетов**

3.1. Цена договора составляет **5 164 712** (пять миллионов сто шестьдесят четыре тысячи семьсот двенадцать) рублей 64 копейки, без НДС, и включает в себя все расходы, необходимые для оказания Услуг, в том числе расходы на транспортировку, погрузо-разгрузочные работы, страхование, уплату таможенных пошлин, а также все предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации налоги и другие обязательные платежи.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных 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 платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

В случае если у Исполнителя, работающего по упрощенной системе налогообложения, в течение срока действия договора возникнет обязанность по уплате налога на добавленную стоимость, то Стороны определили, что расходы, связанные с компенсацией НДС по договору, включены в цену договора.

3.2. Оплата производится за фактически оказанные и принятые Заказчиком Услуги, ежемесячно по цене единицы Услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком предоставленного и подписанного Исполнителем акта приема-сдачи Услуг (приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), и счета на оплату.

3.3. Датой оплаты считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

3.4. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от условий договора, требований нормативно-правовых актов оформляются актом о выявленных несоответствиях между Исполнителем и Заказчиком и не подлежат оплате до устранения Исполнителем выявленных недостатков.

3.5. При нарушении Исполнителем своих обязательств по настоящему договору окончательный расчет с Исполнителем Заказчик производит на основании итогового акта сверки расчетов, подписанного всеми Сторонами настоящего договора, который включает в себя рассчитанные в соответствии с условиями настоящего договора пени, подлежащие взысканию с Исполнителя и служит основанием для вычета её, путем уменьшения суммы окончательного расчета.

В случае если Исполнителем не подписан итоговый акт сверки расчетов, Заказчик при окончательном расчете с Исполнителем в бесспорном порядке производит удержание (зачет) суммы имущественных санкций, рассчитанных и подлежащих оплате Исполнителем в соответствии с условиями настоящего договора, путем уменьшения суммы окончательного расчета по представленным актам приема-сдачи Услуг (приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), на сумму имущественных санкций.

3.6. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора. При этом Стороны определили, что твердой ценой договора является сумма фактически оказанных Услуг, подтвержденная актами приема-сдачи Услуг (приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

3.7. Расчеты по договору осуществляются в безналичной форме.

3.8. В соответствии с п. 5 ст. 78.1. Бюджетного кодекса РФ случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, в настоящий договор могут быть внесены изменения по соглашению Сторон в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема Услуг.

**4.Права и обязанности Сторон**

***4.1. Заказчик имеет право:***

4.1.1. Требовать от Исполнителя, надлежащего исполнения требований настоящего договора.

4.1.2. Во всякое время проверять качество оказания Исполнителем Услуг по договору, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность, в том числе с привлечением специализированных организаций.

4.1.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.1.4. Провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с п. 4.1.3 настоящего договора.

***4.2. Заказчик обязан:***

4.2.1. В течение 5 (пяти) рабочих дней, с момента заключения договора, предоставить Исполнителю заявку с указанием количества питающихся детей, вести учёт и расчёты потребления питания.

4.2.2. Ежемесячно осуществлять приёмку оказываемых по настоящему договору Услуг на соответствие объёма и качества условиям настоящего договора (ежедневная приемка оказываемых Услуг не является этапом исполнения договора).

4.2.3. При обнаружении недостатков, выявленных в ходе оказания Услуг или приемке исполненных обязательств, а также при обнаружении отступлений от условий настоящего договора, которые могут ухудшить качество оказанных Услуг, сообщать Исполнителю в письменной форме в течение 1 (одного) рабочего дня, с указанием срока их устранения.

4.2.4. В случае нарушения сроков оказания Услуг Исполнителем осуществить сверку расчетов с участием всех Сторон настоящего договора по итоговому акту сверки расчетов. По результатам сверки подписать итоговый акт сверки расчетов.

4.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2.6. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранено нарушение условий договора, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с п. 4.1.4, настоящего договора. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий договора, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора.

4.2.7 В случае выбора Исполнителем местом приготовления пищи помещений пищеблока Заказчика, Заказчик обязан предоставить право безвозмездного пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в соответствии с перечнем имущества для оказания Услуг по организации питания обучающихся, установленным Приложением № 3 являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

***4.3. Исполнитель имеет право:***

4.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком актов приема–передачи оказанных Услуг по настоящему договору.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанными Сторонами актами приема–передачи оказанных Услуг, исполнения обязательств по настоящему договору.

4.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации.

***4.4. Исполнитель обязан:***

4.4.1.В случае выбора Исполнителем местом приготовления пищи помещений пищеблока Заказчика, заключить договоры безвозмездного пользования имуществом, предусмотренным пунктом 4.2.7 настоящего Договора, Приложением № 3 являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора

4.4.2. Оказать Услугу в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

4.4.3. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 10 (десяти) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

4.4.4. утвердить по согласованию с Заказчиком индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.4.5. Обеспечить оказание Услуг по настоящему договору в соответствии с меню, согласованным с Заказчиком.

4.4.6. Обеспечить соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.4.8. Оказать Услугу в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.4.9. Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации.

 4.4.10 Обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

4.4.11 Обеспечить строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.4.12 Обеспечить своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика отчетных документов по исполнению настоящего договора, нести ответственность за их достоверность.

4.4.13 Исполнитель разрабатывает, обеспечивает наличие и ведение следующих документов: заявок на питание, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, журнала витаминизации блюд, журнала здоровья и осмотра сотрудников Исполнителя, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4.4.14 Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню продукции.

4.4.15. Отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения договора устранены нарушения условий договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

4.4.16. В случае выбора Исполнителем местом приготовления пищи помещений пищеблока Заказчика и заключения договора безвозмездного пользования ежемесячно возмещать Заказчику затраты по оплате коммунальных услуг.

4.4.17 Перед началом оказания услуг (смены) и не позднее дня, следующего за днем окончания оказания услуг (смены), совместно с Заказчиком составить акт учета потребленных коммунальных ресурсов, путем снятия показаний счетчиков потребления коммунальных ресурсов.

4.4.18. В случае реализации дополнительной продукции на территории Заказчика, осуществлять ее реализацию в соответствии с Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», Методическими рекомендациями «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений». (утв. Межведомственным научным советом по педиатрии, Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков, Протокол от 02.07.2002 № 4).

1. **Прием-передача оказанных Услуг**

5.1. Прием-передача оказанных Услуг производится по акту приема-сдачи Услуг (приложение № 2 к настоящему договору), являющегося основанием для выставления счета для оплаты оказанных Услуг, ежемесячно.

После оказания Услуг, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель обязан не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным, представить Заказчику акт приема-сдачи Услуг (приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней после предоставления Исполнителем акта приема-сдачи Услуг (приложение № 2, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) обязан проверить и принять оказанные Услуги в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным договором и техническим заданием (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).

5.2. В случае несоответствия оказанных Услуг условиям настоящего договора, технического задания (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), между Заказчиком и Исполнителем составляется акт о выявленных несоответствиях.

5.3. Для проверки оказанных Исполнителем Услуг, в части их соответствия условиям договора, технического задания (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора) Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза оказанных Услуг, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров.

5.4 . При уклонении Заказчика от подписания акта либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 5.1. настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

1. **Ответственность Сторон.**

6.1. Стороны несут ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, штраф устанавливается в размере 0,01% от цены Договора.

6.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, штраф устанавливается в размере 0,01%от цены Договора.

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

6.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

6.6. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.7. Уплата пени и штрафа не освобождает Стороны от исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

1. **Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, обязуется незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по договору в срок до 5 (пяти) календарных дней и в срок до 15 (пятнадцати) календарных дней представить доказательства возникновения данных обстоятельств в письменном виде. Если Сторона не сообщила о возникновении обстоятельств непреодолимой силы или не представила доказательств их возникновения в указанный срок, она лишается права ссылаться на это в случае ненадлежащего исполнения или неисполнения каких-либо обязательств по настоящему договору.

7.3. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия действуют на протяжении 20 (двадцати) последовательных дней, то Стороны обсудят меры, которые следует принять для продолжения действия настоящего договора, либо настоящий договор может быть расторгнут в установленном порядке.

1. **Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров**

8.1. Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. При расторжении договора по соглашению Сторон Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость оказанных Услуг в объеме, определяемом актами приема-передачи оказанных Услуг, подписанными Заказчиком и Исполнителем.

8.3. При расторжении договора в связи с односторонним отказом Стороны договора от исполнения договора другая Сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

8.4. Сторона вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств по Договору.

8.5. Решение об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу с момента получения Стороной уведомления о принятом решении.

Уведомление о принятом решении направляется в течение дня следующего за днем принятия такого решения способом, обеспечивающим фиксирование такого уведомления и получение подтверждения о его вручении.

8.6. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся настоящего договора, были урегулированы путем переговоров.

8.7. В случае если спор не будет урегулирован Сторонами, то такой спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Калининградской области.

8.8. Изменение существенных условий договора при его заключении и исполнении допускается по соглашению сторон, в том числе путем заключения дополнительного соглашения.

При заключении и исполнении договора Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе:

1) снизить цену договора без изменения объема Услуг и иных условий исполнения договора;

2) увеличить или уменьшить объем Услуг не более чем на 20%; при этом допускается изменение цены договора пропорционально дополнительному объему Услуги, исходя из установленной в договоре цены единицы Услуги, но не более чем на 20 процентов цены договора, при уменьшении предусмотренных договором объема Услуг, стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы Услуги;

3) изменить сроки исполнения обязательств по договору в случае, если необходимость изменения сроков вызвана обстоятельствами непреодолимой силы или просрочкой выполнения Заказчиком договора, либо в случае возникновения обстоятельств, предвидеть которые на дату подписания договора было невозможно.

8.9. При исполнении договора не допускается замена Исполнителя, за исключением случаев, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации.

1. **Обеспечение исполнения договора**

9.1. Обеспечение исполнения договора не установлено.

1. **Дополнительные условия**

10.1.Настоящий договор составлен в форме электронного документа, подписанного электронными подписями Сторон, а также, по соглашению Сторон, в 2-х экземплярах на бумажных носителях, один из которых передается Исполнителю, а второй находится у Заказчика.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору, не противоречащие действующему законодательству и законным интересам Сторон, оформляются дополнительными соглашениями в письменной форме.

10.3. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в настоящем договоре, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

10.4. Исполнитель представляет в соответствии с запросом Заказчика в течение 2 (двух) рабочих дней информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

10.5. Ответственными за исполнение настоящего договора являются:

- со Стороны Заказчика Разыграева Татьяна Николаевна.

- со Стороны Исполнителя Яковенко Александр Сергеевич.

10.6. Во всем, что не было предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

Приложения к договору, являющиеся его неотъемлемой частью:

1. Приложение № 1 – техническое задание.
2. Приложение № 2 - акт приема-сдачи Услуг.
3. Приложение № 3 – перечень помещений и оборудования для оказания Услуг по организации питания.

**11. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**МАОУ «Лицей №10» г. СоветскаЮр. адрес: 238756, г. Советск Калининградской области, Жилинское шоссе, д. 7Электронная почта: 10lic@mail.ruОГРН 1023902003641ИНН/КПП 3911002248/391101001Администрация Советского городского округа (МАОУ «Лицей №10» г. Советска л/с 30356Щ01260)ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД БАНКА РОССИИ//УФК по Калининградской области г. КалининградК/с 40102810545370000028р/с 03234643277300003500БИК 012748051Тел. 8(4012)640211 (директор),640217 (бухгалтерия)Директор МАОУ «Лицей №10» г. Советска\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Н. РазыграеваМП | **Исполнитель**:ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "БАЛТСЕРВИС", 238756, КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г.О. СОВЕТСКИЙ, Г СОВЕТСК, УЛ КАПИТАНА ЛЯМИНА, Д. 4, ПОМЕЩ. 10, ИНН/КПП 3906272440/391401001ОГРН 1123926048146р/с 40702810720000002619КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626 ПАО СБЕРБАНКг. Калининград, Московский проспект, д. 24к/с 30101810100000000634БИК 042748634Тел./факс: 8(4012) 611-552Генеральный директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. С. ЯковенкоМП |

*Приложение № 1*

к договору № **32414295482**

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по обеспечению бесплатным питанием обучающихся**

**МАОУ «Лицей № 10» г. Советска**

1. **Место оказания услуг:** МАОУ «Лицей №10» г. Советска, расположенное по адресам:

- г. Советск Калининградской области, ул. Жилинское шоссе, д. 7;

- г. Советск Калининградской области, ул. Бурова, д. 4;

Оказание услуг осуществляется на базе производственных помещений пищеблока и обеденного зала образовательного учреждения.

Исполнитель берет на себя обязанность обеспечить согласно графику приема пищи утвержденного в образовательной организации ежедневный рацион питания по типовому меню, меню дополнительного питания, меню диетическому (лечебному питанию), которое основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений, для обучающихся следующих категорий:

* обучающиеся 1 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям)
* обучающиеся 2-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям)
* обучающихся 1 классов с ограниченными возможностями здоровья
* обучающихся 2-4 классов с ограниченными возможностями здоровья
* обучающихся 1 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
* обучающихся 2-4 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
* обучающиеся 5 - 11 классов, сироты, опекаемые и находящиеся в трудной жизненной ситуации (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям), не относящиеся к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
* обучающихся 5-11 классов дети из многодетных семей.
* обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья
* обучающихся 5-11 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категории

 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

* обучающихся 5-11 классов дети военнослужащих и других участников специальной военной операции

Исполнитель обеспечивает соблюдение требований санитарного, ветеринарного законодательства, технических регламентов, государственных стандартов качества, технических условий на всех этапах обращения пищевых продуктов (от производственного сырья до готовых блюд).

Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть качественными и соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель должен обеспечить:

- оказание услуг в соответствии с разработанным меню, утвержденным руководителями Исполнителя, согласованным с Заказчиком;

- доставку пищевых продуктов, продовольственного сырья в место (столовая общеобразовательной организации) приготовления, а также в место раздачи готовой пищи (при необходимости) собственными силами в соответствии с установленными требованиями санитарного, ветеринарного законодательства, требованиями технических регламентов;

- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;

- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- проведение производственного контроля;

- соблюдение санитарно-эпидемиологического требований к санитарному содержанию основных и вспомогательных помещений, рабочих мест, мытью оборудования, кухонной и столовой посуды и инвентаря;

- наличие уборочного инвентаря для каждого цеха в соответствии с требованиями СанПиН;

- производственную потребность работников в моющих и дезинфицирующих средствах в соответствии с установленной периодичностью и нормами расхода;

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при допуске работников к исполнению трудовых обязанностей, соблюдению в процессе работы правил личной гигиены;

- прохождение всеми работниками в соответствии с установленными требованиями предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров;

- наличие для каждого работника столовой не менее трех полных комплектов санитарной одежды;

- оснащение пищеблока кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, исходя из 100% охвата питанием всех учащихся образовательной организации в соответствии с действующими нормами и запас посуды

- оказание услуг в соответствии с установленным заказчиком режимом работы столовой; организацию работы буфетов;

- накрытие столов для учащихся 1- 11 х классов силами работников Исполнителя, при этом блюда (суп, гарнир) должны быть горячими ко времени приема пищи обучающимися согласно утвержденному графику;

- наличие технолога (шеф-повара), имеющего образование в сфере общественного питания, с опытом работы в общественном питании в период организации питания детей в течение всей работы пищеблока;

- наличие персонала, имеющего образование в сфере общественного питания. Не допускать исполнение обязанностей вспомогательного персонала работниками, занятыми непосредственно приготовлением пищи;

- реализацию готовой продукции только с разрешения бракеражной комиссии оформленного в соответствующем журнале;

- ежедневную уборку помещений цехов (пищеблока), обеденных столов (после каждого приема пищи), генеральную уборку помещений и оборудования не реже 3 раз в месяц, включая вентиляционные системы;

- мытьё оконных блоков и стекол помещений цехов не менее 1 (одного) раза за весь период оказания услуг;

- хранение жидких отходов в соответствии с требованиями, предъявляемыми законодательством об отходах производства и потребления и их ежедневный вывоз;

- вывоз мусора с последующей передачей копий подтверждающих документов Заказчику;

- ремонт и обслуживание технологического оборудования, переданного образовательной организацией и нести все расходы, связанные с его обслуживанием согласно требованию завода-изготовителя и оперативным ремонтом;

- наличие на столах, в обеденном зале, и на линии раздачи специальных диспенсеров и салфеток в них в течение всего срока оказания услуг;

- назначение ответственного лица за противопожарное состояние и противопожарную безопасность в помещении цехов пищеблока и предоставить копию подтверждающего документа в образовательную организацию;

- информирование руководства образовательной организации обо всех чрезвычайных ситуациях, которые могут угрожать жизни и здоровью обучающихся и работников;

- генеральную уборку помещений перед выходом детей с каникул.

**Требования к качеству и безопасности оказания услуг:**

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятых в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации (в случае, если такие требования установлены как обязательные для применения) и другими действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормами и требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания, в том числе:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;

- Постановление 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» (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», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

 В пищеблоке образовательной организации должны находиться:

 • заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости школьников;

 • копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;

 • технологические карты на блюда и изделия по меню;

 • полный комплект товаросопроводительной документации на пищевую продукцию и продовольственное сырье, в том числе документы, удостоверяющие их происхождение, качество, безопасность (декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства) и обеспечивающие прослеживаемость данной продукции.);

 • информация об Исполнителе и услугах.

**Приложение к Техническому заданию**

**от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_**

**Объем услуг: дето-день**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Категории обучающихся | Кол-во детей | Кол-во д/дней | Цена ед. услуги на 1 ребенка в день, руб. | Сумма, руб. |
| 1 | обучающиеся 1 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям) | 70 | 5 670 | 107,51 | 609 581,70 |
| 2 | обучающиеся 2-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям) | 329 | 28 294 | 107,51 | 3 041 887,94 |
| 3 | обучающихся 1 классов с ограниченными возможностями здоровья. | 0 | 0 | 215,02 | 0,00 |
| 4 | обучающихся 2-4 классов с ограниченными возможностями здоровья. | 0 | 0 | 215,02 | 0,00 |
| 5 | обучающихся 1 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категорииобучающихся с ограниченными возможностями здоровья. | 0 | 0 | 215,02 | 0,00 |
| 6 | обучающихся 2-4 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категорииобучающихся с ограниченными возможностями здоровья. | 5 | 430 | 215,02 | 92 458,60 |
| 7 | обучающиеся 5 - 11 классов, сироты, опекаемые и находящиеся в трудной жизненной ситуации (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям), не относящиеся к категорииобучающихся с ограниченными возможностями здоровья | 94 | 7 896 | 115,85 | 914 751,60 |
| 8 | обучающихся 5-11 классов дети из многодетных семей. | 24 | 2 016 | 115,85 | 233 553,60 |
| 9 | обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья. | 2 | 168 | 231,7 | 38 925,60 |
| 10 | обучающихся 5-11 классов инвалиды и дети-инвалиды, не относящиеся к категорииобучающихся с ограниченными возможностями здоровья. | 7 | 588 | 231,7 | 136 239,60 |
| 11 | обучающихся 5-11 классов дети военнослужащих и другихучастников специальной военной операции. | 10 | 840 | 115,85 | 97 314,00 |
|  | ИТОГО: | **541** | **45 902** |  | **5 164 712,64** |

**Подписи Сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Н. РазыграеваМ.П. М.П. | Исполнитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

*Приложение № 2*

 к договору № **32414295482**

 от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ**

**ПРИЕМА-СДАЧИ УСЛУГ**

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

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 10» г. Советска (МАОУ «Лицей № 10» г. Советска), в лице директора Разыграевой Татьяны Николаевны ,** действующей на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "БАЛТСЕРВИС" в лице генерального директора А. С. Яковенко, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий Акт приема-сдачи Услуг о нижеследующем:

1.Исполнитель оказал Услуги в соответствии с договором № **32414295482** от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2.Объем и качество оказанных Услуг соответствует (не соответствует) требованиям договора. Отклонений от условий договора или других недостатков в Услугах Исполнителя не обнаружено (обнаружено).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Категории обучающихся** | **Количество****д/дней** | **Цена единицы Услуги, руб.** | **Сумма, руб.** |
|  |  |  |  |

3. Стоимость предоставленных Услуг составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей, с учетом НДС (НДС не предусмотрен).

4. Заказчик производит оплату оказанных Услуг в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания настоящего акта приема-сдачи Услуг.

**Подписи Сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Н. РазыграеваМ.П. | Исполнитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. С. ЯковенкоМ.П. |

*Приложение № 3*

 к договору № **32414295482**

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 10» г. Советска (МАОУ «Лицей № 10» г. Советска), в лице директора Разыграевой Татьяны Николаевны,** действующей на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "БАЛТСЕРВИС" в лице генерального директора А. С. Яковенко, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик передает, а Исполнитель принимает для оказания Услуг следующие помещения и оборудование:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом** | **Литер/ номер помещения** | **S помещения кв.м.** | **Техническое состояние** |
| 1 | Здание лицея ул. Жилинское шоссе, 7 |  | 561,3 |  |
| 2 | Здание лицея, ул. Бурова, 4 |  | 194,0 |  |
| **ИТОГО** | 755,3 |  |

|  |
| --- |
| **по адресу: г.Советск, Жилинское шоссе, д.7** |
| № п/п | наименование имущества, инв.номера | Тип, марка | Фирма производитель | Габариты | Кол-во, штук |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 |
|   | **ЦЕХ ВЫПЕЧКИ (пом. № 137)** |   |   |   |   |
| 1 | Тестомес 110л,120кг/час; 1012480686 | МТМ-110 | Торгмаш | 800\*470\*1350 | 1 |
| 2 | Мукопросеиватель Каскад (столовая Жилинское шоссе) 1013480743 | Каскад | Атеси | 450\*600\*830 | 1 |
| 3 | Шкаф холодильный S-711 1 (столовая Жилинское шоссе)1013480739 | S-711 | Bolarus | 860\*740\*1915 | 1 |
| 4 | Плита электрическая ПЭ-0,17С (столовая Жилинское шоссе) 1013480727 | ПЭ-0,17С | Проммаш | 520\*800\*850 | 1 |
| 5 | Шкаф пекарский 3-х секционный; 1012480687 | ЭШ-3К | Чувашторг-техника | 1300\*1083\*1650 | 1 |
| 6 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) 1013635431 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 7 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) 1013635432 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 8 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) 1013635434 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 9 | Тележка-шпилька; 1013480708 | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 10 | Тележка-шпилька; 1013480709 | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 11 | Тележка-шпилька; 1013480710 | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 12 | Стул; 10484 з/баланс |   |   |   | 2 |
| 13 | Стол 1000х600х850; 1013635425 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000х600х850 | 1 |
| 14 | Зонт вентиляционный 200/110/45 1013480712 | GNPA-240/110/45 | Nova Meta |   | 1 |
|   | **МОЕЧНАЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (пом. № 140 )** |   |   |   |   |
| 1 | Ванна моечная 3-х секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная; 1013480698 | PSR3-190/60/85 | Nova Meta | 1900\*600\*850 | 1 |
| 2 | Душ 1013480726 |   |   |   | 1 |
| 3 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635449 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 4 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635450 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 5 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) б/номера | DSL-150/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 6 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) 1013635429 | DSL-150/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
|   | **ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ (пом. № 135 )** |   |   |   |   |
| 7 | Овощерезка; 1013480744 | МПР-350М-02 | Торгмаш | 571\*265\*610 | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный S-711 2 (столовая Жилинское шоссе) (0…+10гр.С); 1013480740 | S-711 | Bolarus | 860\*740\*1915 | 1 |
| 9 | Стол холодильный 3-секционный; 1012480689 | SCH-3 INOX | Bolarus | 1915\*700\*850 | 1 |
| 10 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635451 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 11 | Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком; 1013635416  | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 12 | Стол с полкой 150/60/85 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635460 | DSL-150/60/85 | Nova Meta | 1500\*600\*850 | 1 |
| 13 | Стеллаж кухонный 1013635437 |   |   |   | 1 |
| 14 | Стул  |   |   |   | 1 |
| 15 | Рециркулятор (облучатель бактерицидный); 1013480763 | РБ-07Я-ФП | Медкомплекс |   | 1 |
|   | **МЯСНОЙ ЦЕХ (пом. № 134 )** |   |   |   |   |
| 1 | Мясорубка; 1013480745 | МИМ-600 | Торгмаш | 765\*450\*576 | 1 |
| 2 | Мясорубка; 1013480746 | МИМ-600 | Торгмаш | 765\*450\*576 | 1 |
| 3 | Ванна моечная 3-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная;1013480697 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 4 | Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком; 1013635422 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 5 | Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком; 10136354223 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 6 | Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком; 1013635424 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 7 | Шкаф холодильный среднетемпературный; 1012480685 | S147S | Bolarus | 1400\*715\*2050 | 1 |
| 8 | Ванна моечная 2-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная; 1013480703 | PVR2-140/60/85 | Nova Meta | 14000\*600\*850 | 1 |
| 9 | Стол 1000х600х850; 1013635426 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000х600х850 | 1 |
| 10 | Стол 1000х600х850; 1013635427 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000х600х850 | 1 |
| 11 | Стол с полкой 60/60/85 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635457 | DSL-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 12 | Стол с полкой 150/60/85 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635461 | DSL-150/60/85 | Nova Meta | 1500\*600\*850 | 1 |
| 13 | Рециркулятор (облучатель бактерицидный); 1013480764 | РБ-07Я-ФП | Медкомплекс |   | 1 |
|   | **ЯЙЦЕМОЙКА (пом. № 133 )** |   |   |   |   |
| 1 | Ванна моечная 3-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная; 1013480698 | PSR3-190/60/85 | Nova Meta | 1900\*600\*850 | 1 |
| 2 | ПКЯ-10 овоскоп; 1013481362 | ПКЯ-10 |   |   | 1 |
| 3 | Душ,1013480721 |   |   |   | 1 |
| 4 | Стол с полкой 60/60/85 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635458 | DSL-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 5 | Рециркулятор (облучатель бактерицидный); 1013480765 | РБ-07Я-ФП | Медкомплекс |   | 1 |
|   | **МОЕЧНАЯ ИНВЕНТАРЯ (пом. № 136 )** |   |   |   |   |
| 1 | Стол с полкой 1000/600/850 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком) 1013635421 |   |   |   | 1 |
| 2 | Стол-мойка 2-секц 1013635464 |   |   |   | 1 |
| 3 | Стол с полкой 600/600/850 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком)1013635456 |   |   |   | 1 |
|   | **МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (пом. № 139)** |   |   |   |   |
| 1 | Стол 2мойки (Ванна моечная 2-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635465 | PSR2-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 2 | Полка подвесная для тарелок; 1013635471,1013635472, 1013635473,1013635474,1013635475,1013635476 |   |   |   | 6 |
| 3 | Ванна моечная 3-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная; 1013480700 | PSR3-190/60/85 | Nova Meta | 190\*600\*850 | 1 |
| 4 | Шкаф кухонный 950\*600\*1750 (Шкаф для посуды); 1013635494 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 5 | Стол д/посудом.маш.с 2мойк.и полк. (Стол-приставка загрузочный с двумя мойками и отверстием для сбора мусора справа, без полки); 1013635469 | PMR2-200/70/88 | Nova Meta | 2000\*700\*880 | 1 |
| 6 | Стол д/посудом.маш.с 2мойк.и полк. (Стол-приставка загрузочный с двумя мойками и отверстием для сбора мусора справа, без полки); 1013635470 | PMR2-200/70/88 | Nova Meta | 2000\*700\*880 | 1 |
| 7 | Посудомоечная машина капотная с софтнером; 1012480679 | 505051+860430 | Zanussi | 748\*833\*1515 | 1 |
| 8 | Посудомоечная машина капотная с софтнером; 1012480680 | 505051+860430 | Zanussi | 748\*833\*1515 | 1 |
| 9 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635418 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 11 | Зонт вентиляционный; 1013480717 | GNPA-240/110/45 | Nova Meta |   | 1 |
| 8 | Стол 140/60 обеденный 6-ти местный в комплекте; 1013635523 |   |   |   | 1 |
| 9 | Стол 140/60 обеденный 6-ти местный в комплекте; 1013635524 |   |   |   | 1 |
| 11 | Душ, 1013480724 |   |   |   | 1 |
| 8 | Душ, 1013480725 |   |   |   | 1 |
| 9 | Стол, 1000х600х850; 1013635428 |   |   |   |   |
| 11 | Шкаф кухонный 950\*600\*1750 1013635494 |   |   |   | 1 |
|   | **ГОРЯЧИЙ ЦЕХ (пом. № 142)** |   |   |   |   |
| 1 | Котел пищеварочный 160л; 1012480752 | КПЭМ-160 | Чувашторг-техника | 840\*970\*1110 | 1 |
| 2 | Котел пищеварочный 160л; 1012480753 | КПЭМ-160 | Чувашторг-техника | 840\*970\*1110 | 1 |
| 3 | Котел пищеварочный 160л; 1012480754 | КПЭМ-160 | Чувашторг-техника | 840\*970\*1110 | 1 |
| 4 | Котел пищеварочный 160л; 1012480755 | КПЭМ-160 | Чувашторг-техника | 840\*970\*1110 | 1 |
| 5 | Котел пищеварочный 160л; 1012480766 | КПЭМ-160 | Чувашторг-техника | 840\*970\*1110 | 1 |
| 6 | Пароконвектомат 10хGNI1/1 с софтнером 1012480681 | SCC101+860430 | Rational | 847\*771\*1017 | 1 |
| 7 | Пароконвектомат 10хGNI1/1 с софтнером; 1012480682 | SCC101+860430 | Rational | 847\*771\*1017 | 1 |
| 8 | Подставка под пароконвектомат; 1013480737 | UGII | Rational |   | 1 |
| 9 | Подставка под пароконвектомат; 1013480738 | UGII | Rational |   | 1 |
| 10 | Планка-направляющая д/рам (Для закатывания тележек-кассет в рабочую камеру, в помещ.жарочного цеха, из нерж.стали.); 1013480736 | UGII | Rational |   | 1 |
| 11 | Электросковорода опрокидываемая 70 л; 1012480756 | ЭСК-90-0,47-70 | Чувашторг-техника | 840\*905\*925 | 1 |
| 12 | Электросковорода опрокидываемая 70 л; 1012480757 | ЭСК-90-0,47-70 | Чувашторг-техника | 840\*905\*925 | 1 |
| 13 | Плита 6-конфорочная на подставке; 1013480776 | ЭП-6П | Чувашторг-техника | 1350\*900\*860 | 1 |
| 14 | Плита 6-конфорочная на подставке; 1013480777 | ЭП-6П | Чувашторг-техника | 1350\*900\*860 | 1 |
| 15 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635419 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 2 |
| 16 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635420 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 17 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635448 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 18 | 1)Привод универсальный с подставкой NMK110; 1012480693**-**1012480694; 2)насадка д/взбив.теста; 1013480759; 3)нас.д/измельч.овощей с нож.; 1012480695; 4)нас.д/приг.пюре; 1013480761; 5)нас.д/рыхл.мяса; 1013480762; 6)насадка-мясорубка; 1013480760 | 1)NMK110+ 2)MKM - 82S+ 3)MKJ210+ 4)MKZ - 20+ 5)MKP - 25+ 6)MKS - 50 | Spomasz | 920\*590\*1270 | 7 |
| 19 | Стол холодильный 3-секционный; 1012480688 | SCH-3 INOX | Bolarus | 1915\*700\*850 | 1 |
| 20 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635417 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 21 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635418 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 22 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635422 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 23 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635423 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 24 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635424 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 25 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635462 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1500\*600\*850 |   |
| 26 | Стол с полкой 600х600х850; 1013635455 | DSL-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 |   |
| 25 | Холодильник FRB-280WA (Шкаф холодильный бытовой для суточных проб); 1013635553 | FRB-280WA | DAEWOO | 550\*580\*1430 | 1 |
| 26 | Зонт вентиляционный; 1013480711 | GNPA-240/110/45 | Nova Meta | 2400\*1100\*45 | 1 |
| 27 | Зонт вентиляционный;1013480713 | GNPA-200/110/45 | Nova Meta | 2000\*1100\*45 | 1 |
| 28 | Зонт вентиляционный; 1013480714 | GNPA-200/110/45 | Nova Meta | 2000\*1100\*45 | 1 |
| 29 | Зонт вентиляционный; 1013480715 | GNPA-180/110/45 | Nova Meta | 1800\*1100\*45 | 1 |
| 30 | Зонт вентиляционный; 1013480716 | GNPA-180/110/46 | Nova Meta | 1800\*1100\*45  | 1 |
| 31 | Зонт вентиляционный; 1013480718 | GNPA-240/90/45 | Nova Meta | 2400\*900\*45 | 1 |
| 32 | Вставка к тепловому оборудованию (Секция - вставка к тепловому оборудованию с краном -смесителем ВСКСМ в технологических для заполнения водой пищеварочных наплитных котлов.); 1013480729 | 206266 | Zanussi |   | 1 |
| 33 | Тележка-шпилька; 1013480704  | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 34 | Тележка-шпилька; 1013480705  | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 35 | Тележка-шпилька; 1013480706 | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 36 | Тележка-шпилька; 1013480707 | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta | 390\*530\*1700 | 1 |
| 37 | Тележка д/посуды 1 1013480719 | VTS2-85/53/94 | Nova Meta |   | 1 |
| 38 | Тележка д/посуды 2 1013480720 | VTS2-85/53/94 | Nova Meta |   | 1 |
| 39 | Шкаф кухонный; 1013635491 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
|   | **ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ**  |   |   |   |   |
| 1 | Стол 140/60 обеденный 6-ти местный в комплекте; 1013635498-1013635538 | Gala 120/80+Cortina(6) | Nowy Styl |   | 25 |
| 2 | Стол 100/60 обеденный 4-х местный в комплекте; 1013635545-1013635549 | Gala 110/70+Cortina(4) | Nowy Styl |   | 5 |
| 3 | Стол 80/60 (обеденный 2-х местный в комплекте); 1013635550 | Dona-4+Cortina(2) | Nowy Styl |   | 1 |
| 4 | Стул; 10484/1-304, з/б |   |   |   | 141 |
| 5 | Стенд с карманами из оргстекла 1013634250 |   |   |   | 1 |
| 6 | Шкаф для рюкзаков 10136236723 |   |   |   | 1 |
| 7 | Шкаф для рюкзаков 10136236724 |   |   |   | 1 |
| 8 | Шкаф для рюкзаков 10136236725 |   |   |   | 1 |
| 9 | Шкаф для рюкзаков 10136236726 |   |   |   | 1 |
| 10 | Шкаф для рюкзаков 10136236828 |   |   |   | 1 |
| 11 | Шкаф для рюкзаков 10136236829 |   |   |   | 1 |
| 12 | Шкаф для рюкзаков 10136236830 |   |   |   | 1 |
| 13 | Шкаф для рюкзаков 10136236831 |   |   |   | 1 |
| 14 | Жалюзи 11122/1-4 |   |   |   | 4 |
|   | **МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ (пом. № 141 )** |   |   |   |   |
| 1 | Ванна моечная 1-х секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная; 1013480702 | PVR1-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 2 | Душ, 1013480722 |   |   |   |   |
| 3 | Стеллаж нерж.; 1013635439 | STL4-120/60/180 | Nova Meta |   | 1 |
| 4 | Стол с полкой; 1013635454 | DSL-60/60/85 | Nova Meta | 600х600х850 | 1 |
|   | **ЛИНИЯ РАЗДАЧИ** |   |   |   |   |
| 1 | Кассовая кабина; 1013635551 | KK-70KM | Чувашторг-техника | 1120\*1030\*870 | 1 |
| 2 | Прилавок столовых приборов и подносов с хлебницей; 1013635552 | ПСП-70КМ | Чувашторг-техника | 630\*705\*1620 | 1 |
| 3 | Прилавок холодных закусок; 1012480690 | ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ | Чувашторг-техника | 1500\*1030\*1625 | 1 |
| 4 | Мармит 2-х блюд на 6 гастроемкостей; 1013480742 | ПМЭС-70КМ-60 | Чувашторг-техника | 1120\*1030\*1625 | 1 |
| 5 | Мармит 1-х блюд 2-х конфорочный; 1013480747 | ПМЭС-70КМ | Чувашторг-техника | 11200\*1030\*1625 | 1 |
| 6 | Прилавок горячих напитков; 1013480748 | ПГН-70КМ | Чувашторг-техника | 1120\*1030\*1625 | 1 |
| 7 | Витрина тепловая для булочек; 1013480771 | ВТН-70  | Чувашторг-техника |   | 1 |
| 8 | Стеллаж нерж. 2; 1013635436 |   |   |   | 1 |
|   | **КОРИДОР** |   |   |   |   |
| 1 | Шкаф холодильный среднетемпературный; 1012480683 | S147S | Bolarus | 1400\*715\*2050 | 1 |
| 2 | Шкаф холодильный среднетемпературный; 1012480684 | S147S | Bolarus | 1400\*715\*2050 | 1 |
| 3 | Камера морозильная; 1012480678 | КХН-6,61 | Polair | 1960\*1960\*2000 | 1 |
| 4 | Моноблок морозильный; 1012480692 | MB211SF | Polair |   | 1 |
| 5 | Камера холодильная; 1012480691 | КХН-6,61 | Polair | 1960\*1960\*2000 | 1 |
| 6 | Моноблок холодильный; 1013480749 | MB211SF | Polair |   | 1 |
| 7 | Тележка грузовая; 1013480779 | WRN2-030/05 B | Zakrem |   | 1 |
| 8 | Стеллаж в камеру морозильную; 1013635467 | STL4-120/60/180+STL4 | Nova Meta | 160/60/180 | 1 |
| 9 | Стеллаж в камеру холодильную; 1013635468 | STL4-120/60/180+STL4 | Nova Meta | 160/60/180 | 1 |
| 10 | Шкаф кухонный; 1013635493 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 11 | Шкаф кухонный; 1013635495 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 12 | Шкаф кухонный; 1013635496 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 13 | Шкаф кухонный; 1013635497 | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 14 | Шкаф холодильный 700л (0…+10гр.С); 1013480741 | S-711 | Bolarus | 860\*740\*1915 | 1 |
|   | **КЛАДОВАЯ ДЛЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ (пом. № 122)** |  |   |   |   |
| 1 | Шкаф кухонный; 1013635492 (помещение рядом с пом.122) | ШЗК-950 | Атеси | 950\*600\*1750 | 1 |
| 2 | Стеллаж нерж; 1013635443 |   |   |   | 1 |
| 3 | Весы электронные, 1013480769 |  |   |   | 1 |
|   | **КЛАДОВАЯ ХОЗ. ИНВЕНТАРЯ (пом. № 117)** |   |   |   |   |
|   | Стеллаж нерж.; 1013635441 | STL4-120/60/180 | Nova Meta | 1200\*600\*1800 | 1 |
|   | **КОМНАТА ПЕРСОНАЛА (пом. № 121 )** |   |   |   |   |
| 1 | Стол 2-х тумбовый (6шк.), МОЛ Кашенцев 101060762(1013635792) |   |   |   | 1 |
|   | **ГАРДЕРОБ ПЕРСОНАЛА (пом.№ 120 )** |   |   |   |   |
| 1 | Шкаф мет. SUM-320 (Шкафчик для одежды двухстворчатый); 1013634649, 1013634683 | SUM 320 |   |   | 2 |
| 2 | Стиральная машина DAEWOO 1013480774 | DWD-F1011 |   |   |   |
| 3 | Шкаф мет. SUM-310 (Шкафчик для одежды одностворчатый); 1013635959, 1013635978, 1013635961, 1013635960, 1013635966, 1013635962, 1013635963, 1013635967, 1013635964, 1013635965, 1013635958 | SUM 310 |   |   | 11 |
|   | **СКЛАД 1 (помещение в коридоре рядом с большими холодильниками)** |   |   |   |   |
| 1 | Стеллаж нерж.; 1013635438 | STL4-120/60/180 | Nova Meta | 1200\*600\*1800 | 1 |
| 2 | Стеллаж нерж.; 1013635440 | STL4-120/60/181 | Nova Meta | 1200\*600\*1801 | 1 |
| 3 | Стеллаж нерж.; 1013635442 | STL4-120/60/182 | Nova Meta | 1200\*600\*1802 | 1 |
| 4 | Стеллаж нерж.; 1013635443 | STL4-120/60/183 | Nova Meta | 1200\*600\*1803 | 1 |
| 5 | Стеллаж нерж.; 1013635444 | STL4-120/60/184 | Nova Meta | 1200\*600\*1804 | 1 |
| 6 | Стеллаж нерж.; 1013635445 | STL4-120/60/180 | Nova Meta | 1200\*600\*1800 | 1 |
| 7 | Стеллаж нерж.; 1013635446 | STL4-120/60/180 | Nova Meta | 1200\*600\*1800 | 1 |
|   | **СКЛАД 2 (помещение на улице у входа)** |   |   |   |   |
| 1 | Стеллаж нерж.; 1013635447 |   |   |   |   |
|   | **ОВОЩНОЙ ЦЕХ (пом. № 131)** |   |   |   |   |
| 1 | Нас.д/измельч.овощей с нож.; 1012480696 | MKJ - 210 | Spomasz | 920\*590\*1270 | 1 |
| 2 | Картофелечистка; 1013480750 | МОК-300М | Торгмаш | 600\*410\*1000 | 1 |
| 3 | Картофелечистка; 1013480751 | МОК-300М | Торгмаш | 600\*410\*1000 | 1 |
| 4 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635452 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 5 | Стол 1 мойка (Ванна моечная 1-секционная полностью выполнена из нерж.стали, сварная); 1013635453 | PSR1-60/60/85 | Nova Meta | 600\*600\*850 | 1 |
| 6 | Душ 1013480726 |   |   |   |   |
| 7 | Ванна моечная 1 1013480701 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 8 | Стол с полкой 150/60/85 (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком); 1013635463 | DSL-150/60/85 | Nova Meta | 1500\*600\*850 | 1 |
| 9 | Стол с полкой (Стол производственный полностью выполнен из нерж.стали сварной с полкой и бортиком; 1013635430 | DSL-100/60/85 | Nova Meta | 1000\*600\*850 | 1 |
| 10 | Весы кухонные 1013480768 |   |   |   | 1 |
| 11 | Стеллаж нерж 1013635435 |   |   |   | 1 |
|   | **ПРОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ** |   |   |   |   |
| 109 | ШРТ-10-1/1М Шкаф расстоечный передвижной Чувашторгтехника (из старой школы), 1012480451 | ШРТ-10-1/1М | Чувашторг-техника |   | 1 |
| 111 | Ванна моечная 2-х секционная (из старой школы), 1013630835 |   |   |   | 1 |
| 112 | Поднос (из старой школы) |   |   |   | 13 |
| 113 | Стакан "Силь"Р" (из старой школы) |   |   |   | 499 |
| 114 | Точило для ножей комбинированное |   |   |   | 1 |
| 115 | Рыбочистка |   |   |   | 1 |
| 116 | Ведро пластмассовое 10л |   |   |   | 5 |
| 117 | Миска нерж. 60см 20л, 11274/1-2 |   |   |   | 2 |
| 118 | Миска 31см нерж. |   |   | d=31см | 4 |
| 119 | Котел нерж. 20л сварной, клепаные ручки КТ-ОБ-22, 11271/3 |   |   |   | 1 |
| 120 | Котел 25л (36\*36см), (из старой школы) |   |   | 36\*36см | 1 |
| 121 | Котел 37л (40\*40см), (из старой школы) |   |   | 40\*40см | 3 |
| 122 | Котел нерж. 40л сварной, клепаные ручки ОБЩЕПИТ КТ-ОБ-41, 11272/1-2 |   |   |   | 2 |
| 123 | Дуршлаг на подставке 380мм 056, 11267/1 |   |   |   | 1 |
| 124 | Держатель магнитный (из старой школы) |   |   |   | 3 |
| 125 | Доска 500/300/30 бук |   |   | 500\*300\*30 | 9 |
| 126 | Сотейник 10л нерж. 3-е дно индукция, 11275/1 |   |   |   | 1 |
| 127 | Сотейник 4л d=200/125 |   |   | d=200/125 | 1 |
| 128 | Ложка раздаточная 35см |   |   | l=35см | 2 |
| 129 | Ложка раздаточная 27см |   |   | l=27см | 4 |
| 130 | Лопатка 36см |   |   | l=36см | 2 |
| 131 | Сковорода "EXPO-HOTEL" 36см | EXPO-HOTEL |   | d=36см | 1 |
| 132 | Сковорода "EFFICIENT" 26см для блинов | "EFFICIENT" |   | d=26см | 2 |
| 133 | Миска 28см нерж. |   |   | d=28см | 4 |
| 134 | Совок алюмин.для сып. |   |   |   | 2 |
| 135 | Половник "HOTEL" 11\*45см 0,3л | HOTEL |   | 11\*45см | 2 |
| 136 | Консервный нож "ELLISSE" | ELLISSE |   |   | 1 |
| 137 | Молоток д/мяса |   |   |   | 1 |
| 138 | Гастроемкость 1/1 530\*325\*20 |   |   | 530\*325\*20 | 6 |
| 139 | Гастроемкость 1/3 325\*175\*65 |   |   | 325\*175\*65 | 10 |
| 140 | Гастроемкость 1/3 325\*175\*100 |   |   | 325\*175\*100 | 10 |
| 141 | Гастроемкость 1/3 325\*175\*150 |   |   | 325\*175\*150 | 10 |
| 142 | Гастроемкость 1/1 530\*325\*40 |   |   | 530\*325\*40 | 1 |
| 143 | Гастроемкость 1/1 530\*325\*40 |   |   | 530\*325\*40 | 10 |
| 144 | Венчик "PINTINOX" 45см | PINTINOX |   | l=45см | 1 |
| 145 | Гастроемкость 325\*265\*100 |   |   | 325\*265\*100 | 6 |
| 146 | Гастроемкость 325\*265\*150 |   |   | 325\*265\*150 | 6 |
| 147 | Гастроемкость 325\*265\*65 |   |   | 325\*265\*65 | 8 |
| 148 | Гастроемкость 325\*530\*20 |   |   | 325\*530\*20 | 4 |
| 149 | Скалка 48см |   |   | l=48см | 1 |
| 150 | Поднос столовый355\*470 |   |   | 355\*470 | 250 |
| 151 | Держатель магнитный |   |   |   | 2 |
| 152 | Нож "PEELING" д/чистки 7,5см | PEELING |   | l=7,5см | 4 |
| 153 | Нож "CHEF" кухонный 25см | CHEF |   | l=25см | 4 |
| 154 | Нож "CLEAVER" топорик 18см | CLEAVER |   | l=18см | 1 |
| 155 | Мусат "PROFESSIONAL" 24,5см | PROFESSIONAL |   | l=24,5см | 1 |
| 156 | Вилка столовая нерж. |   |   |   | 599 |
| 157 | Ложка столовая нерж. |   |   |   | 335 |
| 158 | Тарелка глубокая |   |   |   | 432 |
| 159 | Тарелка мелкая |   |   |   | 803 |
| 160 | Салатник |   |   |   | 408 |
| 161 | Кружка |   |   |   | 80 |
| 162 | Миска 56см нерж. |   |   |   | 3 |
| 163 | Миска 40см нерж. |   |   |   | 3 |
| 164 | Миска 38см нерж. |   |   |   | 2 |
| 165 | Кастрюля нерж. 1,8л ГРЕТТА КТ04-D-18, 11268/1-2 |   |   |   | 2 |
| 166 | Кастрюля 5л нерж.высокая с крышкой 20х17 |   |   | 20х17 | 1 |
| 167 | Кастрюля 5л нерж.высокая |   |   | 20х17 | 2 |
| 168 | Кастрюля нерж. 6л (24см) Обснаб, 11269/1-5 |   |   |   | 5 |
| 169 | Кастрюля нерж. 9л (24см) ГРЕТТА КТ04-D-90, 11270/1 |   |   |   | 1 |
| 170 | Контейнер д/столов.приборов 4 деления |   |   |   | 1 |
| 171 | Кастрюля 2,8л нерж.высокая 16х14 |   |   | 16х14 | 1 |
| 172 | Ложка нерж. |   |   |   | 4 |
| 173 | Щипцы для спагетти SCAP нерж. | SCAP |   |   | 3 |
| 174 | Лопатка нерж. |   |   |   | 3 |
| 175 | Лопатка полиамид 35см |   |   |   | 1 |
| 176 | Сковорода "TENDER" 36см | TENDER |   | d=36см | 1 |
| 177 | Венчик "PINTINOX" 30см | PINTINOX |   | l=30см | 1 |
| 178 | Сито "FLOUR" 35 см | FLOUR |   |   | 1 |
| 179 | Дуршлаг 40 см |   |   | d=40см | 1 |
| 180 | Миска 26см нерж. |   |   | d=26см | 4 |
| 181 | Миска 31см нерж. |   |   | d=31см | 4 |
| 182 | Противень силиконовый GN1/1 PADERNO | GN1/1  | PADERNO |   | 10 |
| 183 | Хлебная форма |   |   |   | 15 |
| 184 | Противень TEG022 600/400 Garbin | TEG022 600/400 Garbin  | Garbin | 600/400 | 5 |
| 185 | Сотейник |   |   |   | 1 |
| 186 | Кружка 250мл "RU" |   |   |   | 487 |
| 187 | Тарелка глубокая |   |   |   | 300 |
| 188 | Кружка фарфор. 0,3л |   |   |   | 125 |
| 189 | Скребок 14,8\*9,9см (поликарбонат) |   |   | 14,8\*9,9см | 1 |
| 190 | Часы |   |   |   | 1 |
| 191 | Салфетницы |   |   |   | 37 |
| 192 | Сушка для посуды (нержавейка) из 6 шк. |   |   |   | 1 |
|   |   |   |   |   | **4951** |
| ***по адресу: г.Советск, ул.Бурова, д.4*** |
|  | **Горячий цех** |  |  |  |  |
| 1 | Сушилка для рук 1013631205 |  |  |  |  |
| 2 | Вытяжка |  |  |  |  |
| 3 | Стол производственный  |  |  |  | 4 |
| 4 | Бруски |   |   |   | 1 |
| 5 | Гастроемкость Н=100 |   |   | Н=100 | 10 |
| 6 | Гастроемкость Н=40 |   |   | Н=40 | 10 |
| 7 | Держатель магнитный |   |   |   | 3 |
| 8 | Доска 500\*300\*30 бук |   |   | 500\*300\*30 | 6 |
| 9 | Доска разделочная |   |   |   | 5 |
| 10 | Дуршлаг на подставке 380мм 056, 11267/2 |   |   |   | 1 |
| 11 | Дуршлаг |   |   |   | 1 |
| 12 | Кастрюля алюм. |   |   |   | 7 |
| 13 | Кастрюля ал.6л |   |   |   | 4 |
| 14 | Кастрюля нерж. 6л (24см) Обснаб, 11269/6-7 |   |   |   | 2 |
| 15 | Ковш ал. |   |   |   | 2 |
| 16 | Котел 10л |   |   |   | 6 |
| 17 | Котел 20л (32\*32см) |   |   | 32\*32см | 3 |
| 18 | Котел 25л (36\*36см) |   |   | 36\*36см | 3 |
| 19 | Котел 37 л (40\*40см) |   |   | 40\*40см | 1 |
| 20 | Котел 50л |   |   |   | 4 |
| 21 | Котел ал. Разный |   |   |   | 7 |
| 22 | Котел нерж. 20л сварной, клепаные ручки КТ-ОБ-22, 11271/1-2 |   |   |   | 2 |
| 23 | Котел нерж. 40л сварной, клепаные ручки ОБЩЕПИТ КТ-ОБ-41, 11272/3 |   |   |   | 1 |
| 24 | Котел нерж. 50л сварной, клепаные ручки ОБЩЕПИТ КТ-ОБ-51, 11273/1-2 |   |   |   | 2 |
| 25 | Миска нерж. 60см 20л, 11274/3 |   |   |   | 1 |
| 26 | Миска разная |   |   |   | 2 |
| 27 | Мусат точилка  |   |   |   | 1 |
| 28 | Точилка для ножей (с кругами) |   |   |   | 1 |
| 29 | Нож |   |   |   | 6 |
| 30 | Нож для хлеба |   |   |   | 3 |
| 31 | Полотенце вафельное |   |   |   | 6 |
| 32 | Разные столовые ножи |   |   |   | 3 |
| 33 | Сито |   |   |   | 1 |
| 34 | Сковорода с крышкой |   |   |   | 1 |
| 35 | Сковорода тефлон с крышкой |   |   |   | 1 |
| 36 | Шумовка |   |   |   | 1 |
| 37 | Бойлер электрический(Сlassic), 1013630956 |   |   |   | 1 |
| 38 | Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 инв № 10124582025 |   |   |   |   |
| **39** | **Печь конвекционная в комплекте, 1012480451. В т.ч.:** |   |   |   |   |
|   | Зонт вентиляционный  |   |   |   |   |
|   | Зонт вентиляционный  |   |   |   |   |
|   | Зонт вентиляционный  |   |   |   |   |
|   | 3ВЭ-900-1,5-П Зонт вентиляционный Чувашторгтехника  | 3ВЭ-900-1,5-П | Чувашторг-техника |   | 1 |
|   | Шпилька  | VTGN16-39/53/170 | Nova Meta | 39/53/170 | 2 |
| 40 | Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 инв № 10124582025 |   |   |   | 1 |
| **41** | **Печь пароконвекционная в комплекте, 1012480452. В т.ч.:** |   |   |   |   |
|   | ПК-10М подставка под парокрнвектомат Чувашторгтехника | ПК-10М | Чувашторг-техника |   | 1 |
|   | Шпилька | VTGN12-39/53/170 | Nova Meta |   | 1 |
|   | Гастроемкость 5ВА11020 GN1/1 H=20 нерж. PINTINOX | 5ВА11020 GN1 | PINTINOX | H=20 | 6 |
|   | Гастроемкость 5ВА11040 GN1/1 H=40 нерж. PINTINOX | 5ВА11040 GN1 | PINTINOX | H=40 | 6 |
|   | Гастроемкость 5ВА11065 GN1/1 H=65 нерж. PINTINOX | 5ВА11065 GN1 | PINTINOX | H=65 | 6 |
|   | Гастроемкость 5ВА11100 GN1/1 H=100 нерж. PINTINOX | 5ВА110100 GN1 | PINTINOX | H=100 | 6 |
|   | Гастроемкость 5TАT1102 GN1/1 нерж. PINTINOX | 5TАT1102 GN1 | PINTINOX |   | 6 |
|   | ПКА6-11.19.00.000(530\*325) Решетка д/пароконветомата Чувашторгтехника | ПКА6-11.19.00.000(530\*325)  | Чувашторг-техника |   | 6 |
|   | 14252-06 Гастроемкость GN1/1 c ручками PADERNO | GN1/1 | PADERNO |   | 6 |
|   | ПКА-10-1/1ПП Пароконвекционная печь Чувашторгтехника | ПКА-10-1/1ПП  | Чувашторг-техника |   | 1 |
|   |   |   |   |   |   |
| 42 | Плита электрическая ЭП-6-П 6-конфорочная на подставке, 1012480453 | ЭП-6П |   |   | 1 |
| 43 | Плита электрическая ЭП-6-П 6-конфорочная на подставке, 1012480454 | ЭП-6П |   |   | 1 |
| 44 | Слайсер; 1013480732 | Perla 220 | Sirman | 470\*390\*400 | 1 |
| 45 | Подставка для котлов, 1013631216 |   |   |   | 1 |
| 46 | Подставка для котлов, 1013631219 |   |   |   | 1 |
| 47 | Подставка для котлов, 1013631217 |   |   |   | 1 |
| 48 | Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70, 1012480460 |   | Чувашторг-техника |   | 1 |
| 49 | Сушилка для рук, 1013631206;  |   |   |   | 1 |
| 50 | Тестомесилка (б/у), 1013480307 |   |   |   | 1 |
| 51 | Эл.сковорода СЭЧ-0,25, 1012480373 | СЭЧ-0,25 |   |   | 1 |
| 52 | Полка для разделочных досок  |   |   |   | 1 |
| 53 | Сушка для досок (з/б Фролов) |   |   |   | 5 |
| 54 | Столы производственные  |   |   |   | 15 |
| 55 | Кастрюля нерж.4л, 220мм с нерж.крышк. |   |   | d=22см | 6 |
| 56 | Кастрюля нерж.5л, 220мм с нерж.крышк. |   |   | d=22см | 2 |
| 57 | Кастрюля нерж., 5л, 220мм, с нерж.крышкой |   |   | d=22см | 6 |
| 58 | Ванна большая |   |   |   | 1 |
| 59 | Ванна маленькая |   |   |   | 1 |
| 60 | Мойка (раковина) |   |   |   | 1 |
| 61 | Дозатор |   |   |   | 1 |
| 62 | Кастрюля нерж., 7л |   |   |   | 3 |
| 63 | Ковш |   |   |   | 2 |
| 64 | Котел ал. Разный |   |   |   | 8 |
| 65 | Ложка д/соуса |   |   |   | 2 |
| 66 | Ложка для раскладки  |   |   |   | 12 |
| 67 | Нож универсальный |   |   |   | 2 |
| 68 | Подставки под столовые приборы |   |   |   | 5 |
| 69 | Полотенце вафельное |   |   |   | 1 |
| 70 | Сковороды тефлон разные |   |   |   | 2 |
| 71 | Шумовка |   |   |   | 1 |
| 72 | Гастроемкости разные |   |   |   | 14 |
|  | **Моечная** |  |  |  |  |
| 1 | Фруктомойка |   |   |   | 2 |
| 2 | Машина посудомоечная MODULAR, 102431177 | MODULAR |   |   | 1 |
| 3 | Стеллаж для сушки тарелок, 1013631204 |   |   |   | 1 |
| 4 | Сушилка для рук 1013631207 |   |   |   | 1 |
| 5 | Ванна моечная двухсекционная  |   |   |   | 5 |
| 6 | Ванна моечная трехсекционная  |   |   |   | 1 |
| 7 | Ванна односекционная с подставкой |   |   |   | 1 |
| 8 | Мойка для рук  |   |   |   | 1 |
| 9 | Вытяжка |   |   |   | 1 |
| 10 | Бойлер (Аристон) |   |   |   | 1 |
| 11 | Ведро цинковое |   |   |   | 5 |
| 12 | Дозатор |   |   |   | 1 |
|  | **Мясной цех** |  |  |  |  |
| 1 | Подставка для котлов, 1013631218 |  |  |  |  |
| 2 | Держатель магнитный |   |   |   | 2 |
| 3 | Доска 500\*300\*30 бук |   |   | 500\*300\*30 | 6 |
| 4 | Нож универсальный |   |   |   | 2 |
| 5 | Нож-шеф разделочный |   |   |   | 6 |
| 6 | Колода разрубочная, 1013630657 |   |   |   | 1 |
| 7 | Шкаф морозильный ШН-07, 1012480459 | ШН-07 |   |   | 1 |
| 8 | Шкаф холодильный, 1012480377 |   |   |   | 1 |
| 9 | Ванна моечная односекционная (м/з Рогаль) |   |   |   | 1 |
| 10 | Мойка для рук  |   |   |   | 1 |
| 11 | Привод универсальный (мясорубка) | УКМ |   |   | 1 |
| 12 | Дозатор |   |   |   | 1 |
| 13 | Тазы разные |   |   |   | 2 |
|  | ***Овощной цех*** |  |  |  |  |
| 1 | Держатель магнитный |   |   |   | 2 |
| 2 | Нож для овощей |   |   |   | 8 |
| 3 | Нож для тонкой нарезки |   |   |   | 6 |
| 4 | Тазы разные |   |   |   | 3 |
| 5 | Весы эл.торговые, 1013631215 | CASE2 |   |   | 1 |
| 6 | Картофелечистка МОК-150М №2686 (на складе в упаковке), 1012480441 | МОК-150М №2686 |   |   | 1 |
| 7 | Картофелечистка МОК-300М (столовая ул.Бурова) инв № 10124582023 |   |   |   | 1 |
| 8 | Машина кухонная, 1012480251 |   |   |   | 1 |
| 9 | Машина для очистки овощей МОК-300 в компл., 1012480456 | МОК-300  |   |   | 1 |
| 10 | Овощерезка Гамма 5 (380В)+2 дежы, 1013480538 | ГАММА 5А |   |   | 1 |
| 11 | Овощерезка МРП-350.02, 1012480455 | МРП-350.02 |   |   | 1 |
| 12 | Машина стиральная LG, 1013480414 |   |   |   |   |
|  | **Склад** |  |  |  |  |
| 1 | Совок |   |   |   | 3 |
| 2 | Подтоварник, 1013631201 есть, 1013631202, 1013631203 |   |   |   | 3 |
| 3 | Стеллаж кухонный, 1013631191,1013631192,1013631193 |   |   |   | 3 |
| 4 | Стеллаж кухонный, 1013631194,1013631195 есть,1013631196, 1013631197 |   |   |   | 4 |
| 5 | Стеллаж кухонный, 1013631198-1013631200 |   |   |   | 3 |
| 6 | Хлеборезка, 1012480469 |   |   |   | 1 |
| 7 | Стол с полкой 60/60/85 1013635458 (перемещено с Жилинского ш-се) |   |   |   | 1 |
|   | **Склад пищевых продуктов**  |   |   |   |   |
| 8 | Холодильник WHIRLPOOL, 1013480430 |   |   |   | 1 |
| 9 | Холодильник ВЕКО, 1013480415 |   |   |   | 1 |
| 10 | Шкаф морозильный ШХ-07, 1012480457 | ШХ-07 |   |   | 1 |
| 11 | Шкаф холодильный ШХ-07, 1012480458 | ШХ-07 |   |   | 1 |
| 12 | Совок для сыпучих |   |   |   | 2 |
| 13 | Весы товарные МП элект. платформенные Предел взвешивания 300 кг, 11265/1 |   |   |   | 1 |
| 14 | Весы товарные ВЭУ электронные настольные Предел взвешивания 15 кг, 11266/1 |   |   |   | 1 |
| 15 | Морозильник SNAIGE F1, инв. № 10136437125 |   |   | ШхГхВ56х60х85 см | 1 |
|  | **Раздаточная** |  |  |  |  |
| 1 | Вилка столовая нерж. |   |   |   | 367 |
| 2 | Кружка |   |   |   | 153 |
| 3 | Ложка д/соуса |   |   |   | 1 |
| 4 | Ложка для раскладки каш |   |   |   | 2 |
| 5 | Ложка разливная |   |   |   | 6 |
| 6 | Ложка столовая |   |   |   | 499 |
| 7 | Ложка чайная |   |   |   | 212 |
| 8 | Нож столовый |   |   |   | 459 |
| 9 | Поднос |   |   |   | 10 |
| 10 | Салатник |   |   |   | 10 |
| 11 | Сотейник |   |   |   | 5 |
| 12 | Стакан стекло |   |   |   | 181 |
| 13 | Тарелка фарфор. 225мм глуб. (APCADIA) | APCADIA |   | d=22,5см | 31 |
| 14 | Тарелка глубокая |   |   |   | 236 |
| 15 | Тарелка мелкая |   |   |   | 510 |
| 16 | Чайники разные |   |   |   | 4 |
| 17 | Тарелка фарфор. 225мм глуб. (APCADIA) | APCADIA |   | d=22,5см | 50 |
| 18 | Ложка разлив. 0,5л нерж. |   |   |   | 6 |
| 19 | Мармит универсальный (столовая ул.Бурова) |   |   |   | 1 |
| 20 | Эл.мармит (старый) |   |   |   | 1 |
| 21 | Ведро эмалированное |   |   |   | 2 |
| 22 | Ведро эмалированное |   |   |   | 8 |
| 23 | Салатник |   |   |   | 272 |
| 24 | Чайники разные |   |   |   | 1 |
|   | **Обеденный зал** |   |   |   |   |
| 1 | Стенд для столовой, 1013631394 |   |   |   | 1 |
| 2 | Стенка для школьных сумок, 1013631179-1013631180 |   |   |   | 2 |
| 3 | Тележка для сбора посуды, 1013631220-1013631223 |   |   |   | 4 |
| 4 | Тележка сервировочная, 1013631224,1013631225  |   |   |   | 4 |
| 5 | Столы обеденные |   |   |   | 26 |
| 6 | Скамейки |   |   |   | 47 |
| 7 | Стол |   |   |   | 7 |
| 8 | Стул |   |   |   | 67 |
| 9 | Табурет |   |   |   | 19 |
| 10 | Корзина мусорная |   |   |   | 1 |
| 11 | Салфетницы |   |   |   | 37 |
| 12 | Хлебницы |   |   |   | 31 |
| 13 | Парта |   |   |   | 1 |
| 14 | Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный 10134581683 | АО "Кронт-М" |   |   | 1 |
|   | **Кабинет, раздевалка** |   |   |   |   |
| 1 | Шкаф платяной для пищеблока,1013631229 |   |   |   | 2 |
| 2 | Стол письменный большой |   |   |   | 1 |
| 3 | Стул п/м |   |   |   | 3 |
| 4 | Стул дерев. п/м |   |   |   | 4 |
|  | **Прочий инвентарь** |  |  |  |  |
| 1 | Жалюзи, 1013630422-1013630427 |   |   |   | 6 |
|  | **3649** |

**Подписи Сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик: | Исполнитель: |
|  |  |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Н. Разыграева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. С. Яковенко

 М.П. М.П.