

КОНТРАКТ № 2025.370758

на организацию горячего питания учащихся начальной школы

г. Пятигорск

«28» марта 2025 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №20 города Пятигорска (сокращенно МБОУ лицей №20), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Бейтугановой Светланы Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Сикетина Наталья Анатольевна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Сикетиной Натальи Анатольевны, действующего на основании ОГРН 312265100137120, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с требованиями п. 5 ч. 1 ст. 93 44-ФЗ Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (ИКЗ 253263205748526320100100020000000244) заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание своими силами услуги по организации горячего питания учащихся начальной школы (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и техническим заданием (приложение № 2 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу, включающую приготовление и раздачу пищи, по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню)- приложение № 4 к контракту. Условия оказания услуги, требования к качеству услуги перечислены в разделе 6 контракта.

1.3. Приготовление и раздача пищи Исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам).

1.4. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

1.5. Перечень, описание и технические характеристики, а также иная необходимая информация определены в техническом задании (приложение № 2 к контракту).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения по коду вида расходов 244.

2.2. Цена настоящего контракта составляет **599 986,94 рублей (Пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот восемьдесят шесть рублей 94 копейки)**, НДС не облагается в связи с применением Поставщиком упрощенной системы налогообложения.

2.3. Цена контракта включает в себя расходы на разработку меню, приобретение и хранение пищевой продукции, доставку пищевой продукции, погрузочно-разгрузочные работы, приготовление горячего питания, на выдачу готовых блюд, а также прочие расходы, которые в соответствии с условиями контракта и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по контракту.

Неучтенные затраты Исполнителя по контракту, связанные с исполнением контракта, но не включенные в предлагаемую цену контракта, не подлежат оплате Заказчиком.

2.4. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, 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.

2.5. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.6. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

2.7. Цена контракта может быть изменена, если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

2.8. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях. Аванс не предусмотрен.

2.9. Оплата производится за счет средств бюджетного учреждения, по факту оказания услуг безналичным расчетом в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке, путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.10. В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

2.11. В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

2.12. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

3.СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с 31 марта 2025 года по 26 мая 2025 года.

3.2. Место оказания услуг: 357560, Российская Федерация, Ставропольский край, г. Пятигорск, пос. Горячеводский, ул. Ленина, 55.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Заказчик обязан предоставить Исполнителю право 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 случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества. При этом заключается договор безвозмездного пользования с предоставлением помещения и имущество пищеблока. Перечень технологического оборудования, передаваемого Заказчиком Исполнителю по договору безвозмездного пользования, указан в приложении №5 к контракту.

4.1.2. Предоставить исполнителю сведения о количестве питающихся учащихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом фактического посещения учащихся.

Указанные сведения могут быть уточнены и дополнены в период с 16.00 до 9.00 и переданы Исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.3. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю сведения, указанные в п.

4.1.2 настоящего контракта.

4.1.4. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.5. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.6. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.7. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему контракту подписать документы по приемке.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания документов по приемке и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом, без вмешательства в деятельность исполнителя.

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.8. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.10. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.11. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.12. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.13. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату оказанных исполнителем услуг за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.4.2. Оказывать услуги 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.

4.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) 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).

4.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом 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.

4.4.7. 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. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.4.10. Исполнитель обязан ежедневно не позднее 16:00 предоставлять Заказчику на утверждение меню для питания учащихся в соответствии с утвержденным и согласованным примерным меню. Меню должно разрабатываться в строгом соответствии с требованиями «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. Проверка меню на соответствие требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 осуществляется с помощью цифрового сервиса <http://мониторингпитания.рф/>. За отклонение меню от норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ответственность несет Исполнитель в соответствии с разделом 8 Контракта, который незамедлительно должен скорректировать меню.

4.4.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.12. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления

услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.13. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком Исполнителю для оказания услуги по питанию учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.4.14. Обеспечивать своими силами и за свой счет наличие оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся. Осуществлять за свой счет ежемесячное техническое обслуживание оборудования пищеблока.

4.4.15. Вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

гигиенический журнал;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

технологические карты;

ежедневное меню,

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольствия (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

4.4.16. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

- Допускается корректировка согласованного примерного меню с учетом сезонности, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

- Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.4.17. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

4.4.18. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. На персонал, привлекаемый к оказанию услуги, Исполнитель обязан предъявить справки об отсутствии судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям.

4.4.19. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной,

которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.20. Обеспечить сотрудникам заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.4.21. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

4.4.22. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.4.23. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

4.4.24. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.25. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.4.26. Производить за свой счет ремонт оборудования и инвентаря, переданного по договору безвозмездного пользования Заказчиком.

4.4.27. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пищеблока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.4.28. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для контроля оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

5.3. Исполнитель не позднее 1 (одного) рабочего дня с даты завершения оказания услуг, предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет и счет-фактуру оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и возвратить исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

5.5. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего контракта, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

5.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

5.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по контракту считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги должно соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«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», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

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

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

В случае, если в ходе исполнения контракта указанная нормативная документация утратит силу, Исполнитель должен руководствоваться действующими на территории Российской Федерации законами, нормами и правилами, регулирующими требования к оказанию услуги и качеству оказываемой услуги.

6.2. Требования к помещению:

6.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

6.2.5. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Исполнитель представляет заказчику копию договора на вывоз пищевых и твердых бытовых отходов с указанием кратности вывоза и объемов.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

6.3. Технология приготовления пищи:

6.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

6.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

6.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции

с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

6.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C , холодные блюда и напитки – не выше 14°C . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

6.4.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

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

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

7.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа¹.

7.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта².

¹ Размер штрафа устанавливается в следующем порядке.

Пункт 9 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, N 36 ст. 5458; 2019, N 32 ст. 4721) (далее - Правила).

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн рублей.

² Пункт 12 Правил.

7.5. Заказчик освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Исполнителя.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф³.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона N 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей⁴.

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом N 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается в следующем порядке⁵:

7.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке⁶:

7.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

³ Размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.7 - 7.9 настоящего контракта): Пункт 3 Правил.

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн рублей до 500 млн рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн рублей до 1 млрд рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд рублей до 2 млрд рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд рублей до 5 млрд рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд рублей до 10 млрд рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд рублей.

⁴ Пункт 4 Правил.

⁵ Пункт 5 Правил.

- а) в случае если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн рублей;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
 - 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);
- б) в случае если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн рублей;
 - 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
 - 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно).

⁶ Пункт 6 Правил.

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн рублей.

7.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.13. Исполнитель освобождается от уплаты пени и (или) штрафа, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

8.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

8.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

8.3. В случае возникновения у сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

8.4. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе контракта действий и/или неполучения другой стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

9.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

9.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

9.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

9.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.

10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему контракту, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

10.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания и действует по 30 июня 2025г. (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту.

11.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустраняемыми;

- если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

11.2.1. Если по окончании срока оказания услуги, установленного в п.3.1. раздела 3 Контракта, фактический объем оказанной услуги меньше установленного в приложении 1 к Контракту, Контракт расторгается по соглашению сторон на сумму фактически оказанной услуги.

11.3. Контракт может быть изменен по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, и в соответствии со ст.95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд».

11.4. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему контракту.

11.5. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или

присоединения.

11.6. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

11.7. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

11.8. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

11.9. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.10. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью.
Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.

Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к «СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32.

Приложение №4 – Примерное меню

Приложение № 5 - Перечень оборудования пищеблока, передаваемого Исполнителем для оказания услуги.

12. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение лицей
№20 города Пятигорска
(МБОУ лицей №20)

Адрес: 357560, Ставропольский край, г.
Пятигорск, пос.Горячеводский, ул.Ленина,55
ИНН 2632057485 КПП 263201001

Наименование органа Федерального
казначейства УФК по СК

Банковские реквизиты счета, открытого
органу Федерального казначейства:

ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА
РОССИИ/УФК по Ставропольскому краю г.

Ставрополь БИК 010702101

К/С 03234643077270002100

ЕКС 40102810345370000013

Код ОКТМО: 07727000

Лицевой счет 21216Ш86730

ОКВЭД 2 85.14



Бейтуганова С.А.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Наталья Анатольевна

Юридический и фактический адрес: 357340,
Ставропольский край, г. Лермонтов, ул.
Волкова, дом 14, корп1, кв 58

Телефон: 8(928)367-50-25

e-mail: Natalya.s.21@yandex.ru

Банковские реквизиты:

р/сч. 40802810660100079394

кор. Сч. 30101810907020000615

БИК 040702615

Банк Ставропольское отделение № 3230, ПАО

Сбербанк г. Ставрополь

ОГРН 312265100137120

ОКПО 2012207979

ИНН 262902036524

ОКТМО 07718000001



(Сикетина Н.А.)

СПЕЦИФИКАЦИЯ

п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу с учетом НДС, руб. коп.	Сумма с учетом НДС, руб. коп.
1	Организация горячего питания учащихся начальной школы	штука	7483	80,18	599 986,94
Итого					599 986,94

ИТОГО: 599 986,94 рублей (Пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот восемьдесят шесть рублей 94 копейки)

ЗАКАЗЧИК

МБОУ лицей №20

Директор



А. Бейтуганова)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Н.А.

Руководитель



(Сикетина Н.А.)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Название характеристики	Тип характеристики	Значение
Категория лиц для оказания услуг	Качественная	Дети, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования
Порядок оказания услуги питания	Качественная	Ежедневно (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантинном, чрезвычайными ситуациями, а также по иным причинам)
График питания для учащихся в 1 смену	Качественная	1 раз в день с понедельника по пятницу в учебное время с 09:00 до 12:00
График питания для учащихся во 2 смену	Качественная	1 раз в день с понедельника по пятницу в учебное время с 14.00 до 16.00
Вид приема пищи	Качественная	Завтрак Обед
Наличие двухнедельного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся	Качественная	Да
Наличие горячего питания	Качественная	Да
Отбор и хранение суточной пробы от каждой партии приготовленной в соответствии с меню пищевой продукции	Качественная	Да
Оказание услуг с использованием недвижимого имущества заказчика	Качественная	Да
Оказание услуг с использованием имущества заказчика, предусматривающего приготовление и раздачу пищевой продукции	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением санитарно-гигиенических норм в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением требований к условиям работы в производственных, складских и вспомогательных	Качественная	Да

помещениях в соответствии с действующим законодательством		
Оказание услуг с соблюдением требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением требований к обработке сырья, производству продукции, отпуску готовых блюд в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала организации в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да
Оказание услуг с соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала организации в соответствии с действующим законодательством	Качественная	Да

ЗАКАЗЧИК

МБОУ лицей №20

Директор



А. Бейтуганова)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Н.А.

Руководитель



(Сикетина Н.А.)

Пищевые продукты,
которые не допускаются в питании детей в целях
предотвращения возникновения и распространения инфекционных
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии
с приложением 6 к САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ""

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ лицей №20

Директор



А. Бейтуганова)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Н.А.

Руководитель



(Сикетина Н.А.)

Примерное меню

Неделя первая

День: понедельник

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
15,00	Сыр российский порционно	20,00	19,60	4,64	5,90	0,00	71,66
173,00	Каша вязкая молочная из пшена с сахаром и маслом сливочным 200/10/10	220,00	32,93	8,60	12,40	56,00	370,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
389,00	Сок фруктовый	200,00	23,65	1,00	0,00	24,40	101,60
	Итого завтрак:	500,00	80,18	18,50	18,90	105,18	664,82
	Обед						
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
102,00	Суп гороховый	200,00	9,62	4,12	4,00	14,50	110,23
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100,00	42,71	10,04	11,82	10,50	188,03
309,00	Макаронные изделия отварные	150,00	8,05	5,28	3,88	32,74	187,20
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
344,00	Компот из яблок	200,00	8,00	0,30	0,00	27,30	112,10
	Итого обед:	770,00	80,18	24,48	20,42	111,74	729,92
	Всего:	1 270,00		42,98	39,32	216,92	1 394,74

Неделя первая

День: вторник

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
223,00	Запеканка из творога с соусом яблочным 150/20	170,00	44,16	26,23	13,72	28,70	368,10
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24

338,00	Яблоки свежие сезонные 1шт	100,00	23,70	0,40	0,00	12,60	52,00
378,00	Чай с молоком 150/50/15	215,00	8,32	1,40	1,60	17,70	91,00
	Итого завтрак:	545,00	80,18	32,29	15,92	83,78	632,66
	Обед						
70,00	Помидор соленый	60,00	8,20	0,72	0,12	3,48	18,00
103,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	200,00	9,30	2,16	2,56	15,12	91,87
279/331	Тефтели из говядины 60/40	100,00	36,66	8,20	9,92	10,35	159,85
302,00	Гречка отварная	150,00	15,52	8,42	5,22	36,42	226,08
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
349,00	Компот из сухофруктов	200,00	6,50	0,38	0,00	30,74	124,46
	Итого обед:	770,00	80,18	24,14	18,42	120,89	741,82
	Всего:	1 315,00		56,43	34,34	204,67	1 374,48

Неделя первая

День: среда

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
291,00	Плов с курицей 80/180	260,00	64,23	24,28	24,42	38,02	520,80
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	Итого завтрак:	595,00	80,18	29,12	25,14	79,72	713,16
	Обед						
324,00	Свекла тушеная	60,00	5,30	1,01	0,73	6,30	35,81
82,00	Борщ с капустой и картофелем	200,00	9,17	1,59	3,67	9,90	79,96
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100,00	39,51	9,95	12,45	17,32	186,95
302,00	Пшеничная каша рассыпчатая	150,00	14,20	7,72	3,96	43,28	239,59
344,00	Компот из яблок	200,00	8,00	0,30	0,00	27,30	112,10
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	770,00	80,18	24,83	21,41	128,88	775,97
	Всего:	1 365,00		53,95	46,55	208,60	1 489,13

Неделя первая

День: четверг

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
14,00	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10,00	7,82	0,08	7,25	0,13	66,10
210,00	Омлет натуральный	159,00	47,74	15,55	16,94	2,78	240,00
338,00	Яблоки свежие сезонные 1шт	100,00	15,42	0,40	0,00	12,60	52,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
377,00	Чай с лимоном 200/15/7	222,00	5,20	0,20	0,00	16,00	65,00
	Итого завтрак:	551,00	80,18	20,49	24,79	56,29	544,66
	Обед						
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
101,00	Суп картофельный с пшеном	200,00	8,25	1,78	3,28	12,40	93,20
229,00	Рыба, припущенная с овощами 60/50	110,00	39,28	232,63	21,70	10,70	11,03
312,00	Пюре картофельное	150,00	16,70	3,26	4,24	20,17	130,97
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
378,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	Итого обед:	795,00	80,18	242,51	29,94	84,97	427,56
	Всего:	1 346,00		263,00	54,73	141,26	972,22

Неделя первая

День: пятница

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
338,00	Фрукты свежие сезонные 1шт	100,00	23,66	0,80	0,20	7,50	35,00
204,00	Макаронные изделия отварные с сыром 150/20/5	175,00	34,02	9,96	12,97	32,80	287,96
328,00	Какао с молоком	200,00	18,50	3,76	3,20	26,74	150,80
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого завтрак:	535,00	80,18	18,78	16,97	91,82	595,32
	Обед						
324,00	Свекла тушеная	60,00	5,30	1,01	0,73	6,30	35,81
102,00	Суп гороховый	200,00	8,20	4,12	4,00	14,49	110,23
291,00	Плов с курицей 90/150	240,00	58,53	26,37	29,08	45,72	547,24
378,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32

1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	775,00	80,18	35,86	34,41	106,29	874,84
	Всего:	1 310,00		54,64	51,38	198,11	1 470,16

Неделя вторая

День: понедельник

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
	Кондитерское изделие 1 шт	55,00	16,00	3,00	17,50	26,50	275,00
224,00	Запеканка из творога с морковью с яблочным соусом 150/20	170,00	56,03	12,30	9,20	42,60	396,60
377,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого завтрак:	500,00	80,18	19,66	27,30	108,88	853,16
	Обед						
70,00	Помидор соленый	60,00	8,20	0,72	0,12	3,48	18,00
82,00	Борщ с капустой и картофелем	200,00	9,80	1,59	3,67	9,90	79,96
294/331	Котлеты рубленые из курицы с соусом сметанным 60/40	100,00	42,88	10,04	11,82	10,50	188,03
309,00	Макаронные изделия отварные	150,00	8,20	5,28	3,88	32,74	187,20
349,00	Компот из сухофруктов	200,00	7,10	0,38	0,00	30,74	124,46
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед	770,00	80,18	22,27	20,09	112,14	719,21
	Всего:	1 270,00		41,93	47,39	221,02	1 572,37

Неделя вторая

День: вторник

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
73,00	Кабачковая икра	60,00	10,60	0,00	4,20	4,20	54,00
210,00	Омлет натуральный	159,00	53,61	15,55	16,94	2,78	240,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24

14,00	Масло сливочное «крестьянское» порциями	10,00	7,82	0,08	7,25	0,13	66,10
378,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	Итого завтрак:	504,00	80,18	19,99	28,99	46,89	541,66
	Обед						
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
101,00	Суп картофельный с пшеном	200,00	8,20	1,78	3,28	12,40	93,20
234/331	Котлеты из минтая с соусом томатным 60/40	100,00	33,28	9,48	8,28	9,24	225,00
312,00	Пюре картофельное	150,00	16,70	3,26	4,24	20,17	130,97
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржаной	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
344,00	Компот из яблок	200,00	10,20	0,30	0,00	27,30	112,10
	Итого обед:	770,00	80,18	19,56	16,52	95,81	693,63
	Всего:	1 274,00		39,55	45,51	142,70	1 235,29

Неделя вторая

День: среда

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углеводы	
	Завтрак						
173,00	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с сахаром маслом сливочным 200/10/10	220,00	32,88	5,72	8,98	40,43	265,32
15,00	Сыр российский порционно	20,00	19,65	4,64	5,90	0,00	71,66
389,00	Сок фруктовый	200,00	23,65	1,00	0,00	24,40	101,60
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого:	500,00	80,18	15,62	15,48	89,61	560,14
	Обед						
324,00	Свекла тушеная	60,00	5,30	1,01	0,73	6,30	35,81
103,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	200,00	8,20	2,16	2,56	15,12	91,87
268/331	Котлеты из говядины с соусом томатным 60/40	100,00	43,23	9,95	12,45	17,32	186,95
305,00	Рис припущенный	150,00	15,30	3,66	3,63	35,72	190,00
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
377,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	Итого обед	785,00	80,18	21,14	19,97	114,24	686,19
	Всего:	1 285,00		36,76	35,45	203,85	1 246,33

Неделя вторая

День: четверг

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
181,00	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	210,00	30,67	6,10	11,30	33,50	260,00
3,00	Бутерброд с сыром и маслом сливочным 30/15/5	50,00	25,40	5,90	8,50	14,20	157,00
338,00	Яблоки свежие сезонные 1шт	100,00	19,96	0,40	0,00	12,60	52,00
377,00	Чай с сахаром 200/15	215,00	4,15	0,10	0,00	15,00	60,00
	Итого завтрак:	575,00	80,18	12,50	19,80	75,30	529,00
	Обед						
70,00	Огурец соленый	60,00	7,80	0,48	0,12	1,92	10,80
112,00	Суп гороховый	200,00	10,20	4,12	4,00	14,49	110,23
290,00	Курица, тушенная в соусе 50/50	100,00	40,86	13,50	17,10	3,80	223,00
309,00	Макаронные изделия отварные	150,00	8,60	5,28	3,88	32,74	187,20
344,00	Компот из яблок	200,00	8,72	0,30	0,00	27,30	112,10
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед:	770,00	80,18	27,94	25,70	105,03	764,89
	Всего:	1 345,00		40,44	45,50	180,33	1 293,89

Неделя вторая

День: пятница

№ рецепта	Наименование блюда	Масса,г	Цена, руб	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал
				белки	жиры	углево-ды	
	Завтрак						
294/331	Котлеты рубленные из курицы с соусом сметанным 60/40	100,00	45,46	10,04	11,82	10,50	188,03
309,00	Макаронные изделия отварные	150,00	8,60	5,28	3,88	32,74	187,20
324,00	Свекла тушенная	60,00	5,40	1,01	0,73	6,30	35,81
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
382,00	Какао с молоком	200,00	16,72	3,76	3,20	26,74	150,80
	Итого завтрак:	570,00	80,18	24,35	20,23	101,06	683,40
	Обед						

70,00	Помидор соленый	60,00	8,20	0,72	0,12	2,48	18,00
88,00	Щи из свежей капусты	200,00	9,12	1,45	3,39	6,82	66,08
279/331	Тефтели из говядины 60/40	100,00	37,56	8,20	9,92	10,35	9,85
302,00	Пшеничная каша рассыпчатая	150,00	14,20	7,72	3,96	43,28	239,59
349,00	Компот из сухофруктов	200,00	7,10	0,38	0,00	30,74	124,46
1 091,00	Хлеб пшеничный	30,00	2,00	2,28	0,24	14,76	70,32
1 091,00	Хлеб ржано-пшеничный	30,00	2,00	1,98	0,36	10,02	51,24
	Итого обед	770,00	80,18	22,73	17,99	119,45	729,54
	Всего:	1 340,00		47,08	38,22	220,51	1 412,94

ЗАКАЗЧИК

МБОУ лицей №20

Директор



(Фейтуганова)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Н.А.

Руководитель



(Сикетина Н.А.)

ПЕРЕЧЕНЬ
оборудования пищеблока,
передаваемого Исполнителю для оказания услуги *

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Кол-во
1.	Аппарат блинный БА-1/2,5	00001198	1
2.	Ванна моечная ВМ 2/630	110106000209	1
3.	Ванна моечная ВСМ 1/530	110106000207	1
4.	Весы CAS SW-10	110104000193	1
5.	Витрина-ларь охлаждающая	210106000050	1
6.	Водонагреватель Gorenje	-	1
7.	Дежа к тестомесильной машине МТМ-65 МН	410124000002	1
8.	Машина тестомесильная МТМ-65 МН	410124000001	1
9.	Микроволновая печь	210104000060	1
10.	Миксер планетарный STARFOOD B20F	410124000003	1
11.	Морозильник Nord DM-155-3-010	00012393	1
12.	Мясорубка ТМ 32 М	410124010929	1
13.	Пароконвекционная печь Unox Cheftop	410124000006	1
14.	Плита электрическая ЭП-4П на подставке	21012400000006	1
15.	Подставка д/пароконв. Interma 430XVC	410124000007	1
16.	Смягчитель воды 12 л.	410124000004	1
17.	Стол производственный	110106000206	1
18.	Стол производственный РПС-12/6	110106000215	1
19.	Стол производственный РПС-12/6	110106000216	1
20.	Холодильник Nord ВЧ 274-010	00012392	1
21.	Шкаф холодильный с глухой дверью	410124010927	1

*Наличие необходимого дополнительного оборудования (производственного, холодильного, торгово-технологического), посуды, моющих, дезинфицирующих средств, столовых принадлежностей, кухонного инвентаря, спецодежды для персонала пищеблока и других предметов материально-технического оснащения, необходимых для приготовления пищи и питания учащихся Исполнитель осуществляет своими силами и за свой счет до начала пищеблока.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ лицей №20

Директор



С.А. Бейтуганова)

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ИП Сикетина Н.А.

Руководитель



(Сикетина Н.А.)