

г. Новая Ляля

«01» апреля 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Новолялинского городского округа "Средняя общеобразовательная школа № 2", именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Хорошева Александра Александровича с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Амахина Ирина Вадимовна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании свидетельства 66 № 006848078 от 09.02.2012 с другой стороны, вместе именуемые "Стороны" и каждый в отдельности "Сторона", в соответствии с п. 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 5 апреля 2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор, о нижеследующем:

## 1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услугу по организации питания обучающихся МБОУ НГО "СОШ №2" на условиях, определенных настоящим договором и спецификацией (приложение к договору) отвечающую требованиям:

- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- ГОСТ Р50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ГОСТ Р50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.2000 № 29-ФЗ), Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» (от 07.02.92 № 2300-1), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.
- Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ»
- Закон РФ «О защите прав потребителей».
- Постановление Правительства Свердловской области № 621-ПП от 03.09.2020г. «Об организации питания обучающихся получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области».
- С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питание для детей не должно содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН. Ассортимент основных продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.

1.2. Контроль за выполнением договорных обязательств, организацией и качеством питания возлагается:

- на Заказчика
- на Исполнителя

1.3. Спецификацией по настоящему договору является документально оформленная заявка Исполнителя, подписанная Заказчиком, на оказание услуг, в которой определяются виды услуг, стоимость рационов питания, утверждённые размеры стоимости питания обучающихся по категориям питающихся.

1.4. Заказчик вправе осуществлять контроль за качеством поставляемого сырья и готовой продукции, за обоснованностью закупочных цен на набор продуктов, привлекая для этого специалистов соответствующих служб (Территориальное управление





Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, руководителя образовательного учреждения, технолога по питанию УО) в течение всего срока действия настоящего договора.

## 2. Цена договора. Порядок расчетов.

2.1. Цена договора составляет 493 830,00 (четыреста девяносто три тысячи восемьсот тридцать рублей 00 копеек) рублей. Цена договора включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, все затраты на приготовление пищи, погрузочные работы, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи связанные с исполнением договора.

### 2.2. Источник финансирования

Федеральный бюджет: КБК 070260122L3040244 226 – 127 680,00 (сто двадцать семь тысяч шестьсот восемьдесят рублей 00 копеек) рублей.

Бюджет Свердловской области: КБК 07026010545400244 226 – 366 150,00 (триста шестьдесят шесть тысяч сто пятьдесят рублей 00 копеек) рублей.

2.3 Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.4, п. 2.5. Контракта.

2.4 Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.5 Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.6. Оплата будет производиться в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 дней по мере поступления счетов за фактически оказанные услуги Исполнителя, согласно актов выполненных работ.

2.7. Оплата услуги Исполнителя производится после оказания услуги на основании акта о количестве и стоимости отпущенного питания. Указанный акт составляется и подписывается сторонами по:

- таблицу посещаемости;
- талону на питание обучающихся;
- данным, указанным в ежедневном меню реализации блюд и изделий (акты и меню хранятся у Заказчика).

2.8. На основании акта, подписанного обеими Сторонами, Исполнитель выставляет счет для оплаты за оказанные услуги.

## 3. Права и обязанности сторон

### 3.1. Заказчик:

3.1.1. Предоставить по договору в безвозмездное пользование Исполнителю помещения, оснащенные соответствующей мебелью, холодильным и технологическим оборудованием (приложение №2).

3.1.2. Предоставлять в соответствии с установленными нормами холодную воду, отопление.

3.1.3. Осуществлять совместно с Исполнителем сверку расчетов по итогам каждого





месяца.

3.1.4. Для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд создать бракеражную комиссию с обязательным участием медицинского работника, руководителя образовательного учреждения или ответственного за питание в образовательном учреждении.

3.1.5. Обеспечить оснащение помещения пожарной сигнализацией.

3.1.6. Возмещать расходы Исполнителя по организации питания в соответствии с условиями п.2 настоящего договора.

3.1.7. Заказчик в пределах своей компетенции вправе производить контроль соблюдения Исполнителем договорных обязательств, привлекая при необходимости специалистов соответствующих служб.

3.1.8. В случае выявления недовложений, недовесов (по результатам проверок и лабораторных исследований) составляются акты, на основании которых Заказчик вправе соответственно уменьшить сумму оплаты по настоящему договору.

3.1.9. Согласовывает режим работы столовой.

3.1.10. Предоставляет своевременно заявки на питание детей по категориям питающихся.

### **3.2. Исполнитель:**

3.2.1 Оказывать услугу 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.

3.2.2 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.

3.2.3

3.2.4 Укомплектовать штат квалифицированными сотрудниками для оказания услуги по организации питания учащихся МБОУ НГО "СОШ № 2".

3.2.1. Уровень профессиональной подготовки и квалификации должен соответствовать требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу», для обеспечения питанием учащихся.

3.2.2. Своевременно осуществлять оплату электроэнергии в полном объеме согласно данным приборов учёта.

3.2.3. Осуществлять за свой счет охрану предоставленных Заказчиком помещений.

3.2.5. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями предоставлять учащимся, сотрудникам разнообразное по дням недели и в течение дня меню.

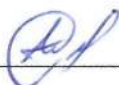
3.2.6. Обеспечить работу столовой в соответствии с утвержденным режимом работы.

3.2.7. Соблюдать установленные правила и нормативы, указанные в п. 1.1 настоящего договора.

3.2.8. Иметь в наличии договоры на проведение производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий, с указанием объема и кратности исследования образцов питьевой воды, собственной продукции, как на бактериологический, так и на химический анализ, а также смывов. Базой для проведения лабораторного контроля может служить любая лаборатория, прошедшая аккредитацию в установленном порядке.

3.2.9. Обеспечить выполнение требований действующей нормативной документации (ГОСТов, ОСТов, сборников технических нормативов - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», ТУ, технологических карт).

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





3.2.11. 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.

3.2.12. 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.

3.2.13. 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.

3.2.11. Ежедневно вывешивать в столовой Заказчика меню, утвержденное руководителем образовательной организации и согласованное с медицинским работником, с указанием цены каждого блюда и стоимости суточного рациона.

3.2.12. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союз, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованием к продукции (товаром), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.2.13. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, соответствия сырья гигиеническим нормативам, осуществлять производственный контроль согласно РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Копии результатов анализов должны храниться в столовой Заказчика; в поставки Заказчику некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.

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

3.2.14. Оказать услугу с использованием технического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.2.17. Контролировать концентрацию дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями СанПиН.

3.2.18. Осуществлять своевременную и качественную санитарную обработку помещений пищеблока, оборудования, посуды, в соответствии с действующими санитарными нормами и инструкциями.

3.2.19. Содержать выделенные Заказчиком помещения и оборудование в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, нести полную ответственность за соблюдение указанных правил, а также правил техники безопасности перед соответствующими органами государственного и общественного надзора.

3.2.20. При необходимости доукомплектовывать пищеблок недостающим кухонным инвентарем, а также обеспечивает моющими и дезинфицирующими средствами.

3.2.21. Заключать договоры на ремонт и обслуживание весоизмерительных приборов, холодильного, технологического оборудования, производить расчет за счет собственных средств.

3.2.22. Уровень торговой наценки на продукцию собственного производства не должен превышать 60% (включая все налоги, установленные действующим законодательством), уровень торговой надбавки на покупные товары, реализуемые без кулинарной обработки 20%



(включая все налоги, установленные действующим законодательством).

3.2.23. Цена за единицу продукции формируется из стоимости товаров, плюс наценка общественного питания или торговая надбавка Исполнителя. Исполнитель производит калькуляцию стоимости продукции в соответствии с требованиями к калькуляции продукции общественного питания. При изменении стоимости набора продуктов питания, используемых при оказании услуг для соответствующих категорий учащихся размер наценки на продукцию, реализуемую Исполнителем должен быть изменен таким образом, чтобы суммы, выделяемые бюджетом на питание были доведены до обучающихся в полном объеме по назначению.

3.2.24. Исполнитель предоставляет Заказчику по категории 1-4 классы также меню горячего питания с указанием наименования блюд с разбивкой на стоимость набора продуктов питания и торговой наценки, являющиеся приложениями к групповому талону на питание.

3.2.25. По категории учащихся 5-11 классы Исполнителем предоставляются данные, согласованные с руководством и представителем общеобразовательной организации о количестве обучающихся, которым предоставлено горячее питание (отдельно за каждый календарный день и по каждой категории учащихся) для оплаты услуг за счет средств областного бюджета (групповой талон по питанию).

Также по этой категории предоставляется Исполнителем меню горячего питания Заказчику с указанием наименования блюд и их стоимости, являющегося приложением к групповому талону.

3.2.26. Предоставлять Заказчику Акт сверки взаиморасчетов Сторон настоящего договора не позднее 10 дней по окончании каждого месяца.

3.2.27. По окончании срока договора произвести косметический ремонт предоставленных Заказчиком помещений.

### **3.3. В пищеблоке Исполнитель должен иметь:**

3.3.1. Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости питающихся.

3.3.2. Гигиенический журнал (сотрудники).

3.3.3. Официально изданные санитарные правила и нормы.

3.3.4. Копии двух недельного основного (организованного) меню и наличие ежедневного меню.

3.3.5. Основное (организованное) двух недельное меню.

3.3.6. Технологические карты на блюда.

3.3.7. Приходные документы на всю имеющуюся продукцию.

3.3.8. Сведения, удостоверяющие качество поступающего сырья (декларации о соответствии, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции, товарные ярлыки на всю продукцию).

3.3.9. Книга отзывов и предложений.

3.3.10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3.3.11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

3.3.12. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.3.13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

3.3.14. Ведомость контроля за рационом питания.

## **4. Ответственность сторон**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Ответственность Заказчика:

4.2.1. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа). Размер штрафа установлен в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017г. № 1042 составляет 1 000.00 (одна тысяча рублей 00 коп.) рублей.

4.3. Ответственность Исполнителя:

4.3.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком





(подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа). Размер штрафа установлен в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017г. № 1042 и составляет 49 383,00 (сорок девять тысяч триста восемьдесят три рубля 00 коп.) рублей (10% от цены договора).

4.3.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку (пеню). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

4.4. Неустойка (пеня, штраф) уплачиваются Исполнителем в пятидневный срок после получения соответствующего требования от Заказчика.

4.5. В случае неоплаты неустойки (пени, штрафа) Исполнителем в пятидневный срок со дня получения требования, Заказчик вправе уменьшить сумму оплаты за услуги на сумму неоплаченной по требованию Заказчика неустойки (пени).

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

## **5. Обстоятельства непреодолимой силы**

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы. Свидетельство, выданное соответствующим компетентной организацией или государственным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

5.2. К обстоятельствам непреодолимой силы не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения договора расходных материалов.

5.3. Сторона, для которой исполнение обязательства оказалось невозможным по указанным выше причинам, обязана немедленно известить другую Сторону о наступлении, предполагаемом сроке действия и прекращения вышеуказанных обстоятельств.

## **6. Порядок разрешения споров, претензии сторон**

6.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

6.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той стороне по договору, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

6.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 7 (семь) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа.

6.4. По вопросам, не предусмотренным данным договором, Стороны руководствуются действующим законодательством. Разногласия Сторон по условиям настоящего договора и споры, возникающие при его исполнении, разрешаются в Арбитражном суде.

## **7. Прочие условия договора**

7.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания договора и действует до





исполнения сторонами обязательств по договору, но не позднее, чем « 23 » марта 2024 г.

7.2. Стороны установили, что условия настоящего договора применяются к отношениям сторон, возникших с «26 » февраля 2024г., но не ранее даты начала оказания услуги.

7.3. Окончание срока действия настоящего договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

7.4. Изменение условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

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

7.7. В части, неурегулированной настоящим договором, отношения Сторон регламентируются законодательством Российской Федерации.

#### 8. Юридические адреса и банковские реквизиты:

**Заказчик: МБОУ НГО "СОШ №2"**

**Адрес: 624400, Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Энгельса, 20**

**ИНН 6647002856 КПП 668001001 БИК 016577551 к/с 40102810645370000054**

**р/с 03234643657160006200 УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ // УФК по Свердловской области г. Екатеринбург**

**Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Амахина Ирина Вадимовна**

**Адрес: 624400, Свердловская область, г.Новая Ляля, ул. Лермонтова,30,7 .**

**ИНН 664700665919 р/с 40802810316050086319 БИК 046577674 УРАЛЬСКИЙ БАНК ОАО «СБЕРБАНК РОССИИ» г. Екатеринбург**

от Заказчика  
Директор



\_\_\_\_\_ А.А.Хорошев

М.П.

от Исполнителя  
ИП Амахина И.В.



\_\_\_\_\_ И.В. Амахина

М.П.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

№ п/п	Наименование	Суточный рацион питания	Кол-во учебных дней	Кол-во обучающихся	Стоимость на одного обучающегося (руб. коп)	Итого стоимость рациона питания (руб. коп).
1	2	3	4	5	6	7
1	Стоимость набора пищевых продуктов на обучающихся 1-4 класс. Источник финансирования: Федеральный бюджет КБК 070260122L3040244 226	Завтрак	16	105	76,00	127 680,00
2	Другие расходы, связанные с затратами по организации горячего питания, включаемые в торговую наценку по организации горячего питания обучающихся 1-4 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Завтрак	16	105	42,00	70 560,00
3	Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 1-4 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Обед	16	14	150,00	33 600,00
4	Питание обучающихся (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 5-8 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Завтрак	16	45	125,00	88 000,00
5	Питание обучающихся (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 9-11 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Завтрак	19	24	125,00	59 375,00
6	Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обучающихся (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 5-8 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Двух разовое питание	16	17	283,00	76 976,00



7	Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обучающихся (набор пищевых продуктов + торговая наценка) 9-11 класс. Источник финансирования: Бюджет Свердловской области КБК 07026010545400244 226	Двух разовое питание	19	7	283,00	37 639,00
ИТОГО:						493 830,00

от Заказчика  
Директор



М.П.

А.А.Хорошев

от Исполнителя  
ИП Амахина И.В.



И.В. Амахина



**Перечень движимого имущества**

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Количество
1	Бак алюминиевый 40 л		4
2	Ведро		6
3	Вилка столовая «Травка»		52
4	Доска разделочная		7
5	Кастрюля 15 лит.		10
6	Кастрюля алюминиевая		2
7	Ковш		2
8	Ложка столовая «Травка»		86
9	Лопатка		2
10	Лоток с крышкой		2
11	Нож		10
12	Открывашка		2
13	Поднос		10
14	Противень		5
15	Сковорода		5
16	Стаканы		15
17	Стол		2
18	Таз		5
19	Таз алюминиевый		4
20	Тарелки		63
21	Тарелка глубокая		66
22	Тарелка мелкая		86
23	Халат нейлоновый		4
24	Чайник		6
25	Весы торговые 15 кг		3
26	Весы товарные 300 кг	410136195	1
27	Ванна 2-х секционная	101040128	1
28	Ванна 2-х секционная	101040129	1
29	Ванна моечная	410136199	1
30	Ванна моечная	410136200	1
31	Ванна моечная секции	410136197	1
32	Ванна моечная 2 секции	410136196	1
33	Водонагреватель «Термекс»	03100142	1
34	Электронагреватель накопительный	410136662	1
35	Электронагреватель накопительный	410136663	1
36	Электрокипятильник	410136660	1
37	Электрокипятильник	410136661	1
38	Холодильник «Индезит»	03100138	1
39	Холодильник «Бирюса»	101060112	1
40	Холодильный ларь «Бирюса»	00000072	1
41	Шкаф холодильный	00000075	1
42	Холодильный шкаф «Бирюса-134L»	101360019	1
43	Холодильный шкаф «Бирюса-134L»	101360020	1
44	Морозильный ларь с непрозрачной крышкой (низкотемпературный) 200л. Свияга-155-1С	10130021	1



45	Плита электрическая	410134256	1
46	Шкаф пекарский - жарочный ШПЭ-3	03100131	1
47	Шкаф жарочный	410134257	1
48	Универсальная кухонная машина	03100130	1
49	Мясорубка электрическая	410134258	1
50	Обеденная зона (стол + 2 скамейки)	1010600018 - 1010600032	15
51	Овощерезка ROAL	410136367	1
52	Овощерезка-протирка МПР-350М	101040113	1
53	Шкаф холодильный Polair	410134558	1
54	Сковорода электрическая	00000082	1
55	Стол обеденный шестиместный		4
56	Скамья для обеденного стола		8
57	Машина стиральная "Indesit"	101360014	1
58	Микроволновая печь "Supra"	101360013	1
59	Картофелечистка МОК-15 ОМ	101340023	1
60	Мармит электрический, промышленный для 1-х блюд, 3 конфорки «Лира-К»	101340024	1
61	Стойка для приборов «Лира-К»	101360024	1
62	Стол кассовый «Лира-К»	101360025	1
63	Стол нейтральный «Лира-К»	101360026	1
64	Стол нейтральный «Лира-К»	101360027	1
65	Стол охлаждаемый со стеклянной витриной «Лира-К».	101340028	1
66	Стол кондитерский	410136560	1
67	Сборник рецептов	003100141	1
68	Стол		2
69	Стеллаж для тарелок	410136198	1
70	Стеллаж кухонный из нержавеющей стали	410136194	1
71	Облучатель	003100114	1
72	Облучатель настенный		3
73	Рециркулятор бактерицидный	4101360068	1
74	Рециркулятор бактерицидный	4101360069	1

от Заказчика  
Директор



М.П.

А.А.Хорошев

от Исполнителя  
ИП Амахина И.В.



И.В. Амахина

11

Заказчик

Исполнитель