

# Проект контракта

## Контракт на оказание услуг по организации питания воспитанников № 0162300008723000003

г. Полевской

«28» декабря 2023 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Полевского городского округа «Детский сад № 32 общеразвивающего вида», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Вохмяковой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения открытого конкурса в электронной форме на основании протокола от 14.12.2022 № 0162300008723000003, части 1, статьи 51 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе, заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (*приложение № 1*) **оказать услугу по организации питания воспитанников** (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем (*приложение № 3*), в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (*приложение № 1*), расчетом стоимости услуг (*приложение № 2*).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в соответствии учреждения, (кроме выходных и праздничных дней, а также в связи с карантином).

1.4. Идентификационный код закупки: 233662601128966790100100030005629244.

### 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет 10 905 440, 40 рублей 00 копеек (Десять миллионов девятьсот пять тысяч четыреста сорок рублей 40 копеек), без НДС.

Заказчик производит выплату аванса Исполнителю на банковский счет, указанный в Контракте, ежемесячно в размере 20% от цены этапа контракта, в течение 10 (десяти) дней со дня выставления Исполнителю счета на перечисление аванса. Обязательство Заказчика по внесению аванса считается исполненным с момента списания денежных средств в размере, указанном в настоящем пункте, с лицевого счета Заказчика, указанного в Контракте.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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.

Цена оказываемых услуг указана с учетом *всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных*

пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: за счет внебюджетных средств.

2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- Исполнитель раз в месяц не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным, выставляет Заказчику счет, счет-фактуру (при наличии) с указанием реквизитов контракта (номер и дата) и предоставляет Акт сдачи-приемки оказанных услуг в соответствии с разделом 7 контракта.

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг на основании счета, счета-фактуры (при наличии).

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

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

2.6. 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.

2.7. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 30 (тридцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами

### **3. Сроки и место оказания услуг**

3.1. Оказание услуг с 01 января 2024 г. по «31» декабря 2025 г.

Услуга оказывается в соответствии графиком работы учреждения, (кроме выходных и праздничных дней, а также в связи с карантином).

3.2. Место оказания услуг: Свердловская область, г. Полевской, мкр. Ялунина, д.3,  
Свердловская область, г. Полевской мкр. Ялунина, д.6.

3.3. Отчетный период: ежемесячно.

### **4. Права Сторон**

#### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

#### **4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **5. Обязанности Сторон**

#### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и журналов здоровья, учета температурных режимов, проведения витаминизации, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обстоятельств, зависящих от заказчика.

5.1.6. *Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору **безвозмездного** пользования (приложение №4,) в соответствии с перечнем муниципального движимого имущества (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).*

5.1.7. Назначить в течение 2-х дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

#### **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение № 1).

5.2.2. *Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение № 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:*

*до начала оказания услуг предоставить Заказчику примерное меню на период не менее двух недель (10 - 20 дней), составленные в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся*

общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблоков соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.9. Назначить в течение 2-х дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).

5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.15. Своими силами осуществлять текущий ремонт пищеблока.

5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.17. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.18. Вести журналы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.20. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (трех) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля

5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Контрактом, а также Заданием Заказчика (приложение № 1).

5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (*приложение № 1*).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 2-х (двух) дней с момента подписания указанных результатов.

6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3-х (трех) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8. Контракта заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 3-х часов с момента уведомления.

В течение 3-х (трех) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе *предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.*

6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

## **7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

7.1. Исполнитель в соответствии с подпунктом «а» пункта 1 части 2 статьи 51 Закона о контрактной системе в течении 5 (пяти) рабочих дней формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе (далее – ЕИС) документ о приемке, который должен содержать:

- а) идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию о Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Закона о контрактной системе, единицу измерения оказанной услуги;
- б) наименование оказанной услуги;
- в) информацию об объеме оказанной услуги;
- г) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;
- д) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Закона о контрактной системе.

7.2. Документ о приемке, подписанный Исполнителем не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

7.3. В течении 5 (пяти) рабочих дней (но не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 7.2 контракта), Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

- а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;
- б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

7.4. В случае создания приемочной комиссии в срок 5 (пяти) рабочих дней (не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке):

- а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС;

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» пункта 7.4. контракта не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

7.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения такого документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

7.6. В случае получения в соответствии с пунктом 7.5. контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

7.7. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

7.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с пунктами 7.1-7.7. контракта, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке

## **8. Обеспечение исполнения контракта**

8.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Обеспечение исполнения контракта представляется в размере 20 % от цены контракта.

*Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.*

*В случае если Исполнителем предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта, в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанного в извещении об осуществлении закупки (документации о закупке) в сумме \_\_\_\_\_ (Сумма указывается прописью) рублей и информацию, подтверждающую добросовестность Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки (документации о закупке).*

8.3. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту в течение 15(пятнадцати) дней.

8.4. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

8.5. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных

Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

8.6. Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта: **Получатель:** Финансовое управление Администрации Полевского городского округа (МБДОУ ПГО «Детский сад № 32»)

ИНН 6626011289 КПП 667901001

Банк: УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ // УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург  
л/с 22906232420

расчетный счет: № 03234643657540006200

к/с: 40102810645370000054

КБК: 90600000000000000130

БИК 016577551

Назначение платежа: обеспечение исполнения контракта (указать предмет контракта, при написании назначения платежа допускается сокращение слов).

8.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определяемом в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

8.8. В случае изменения срока исполнения контракта по соглашению сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта.

## 9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.2. 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).

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

9.5. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063», в размере:

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

9.6. 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).

9.7. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

9.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется постановлением Правительства № 1042 от 30.08.2017 и устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

9.9. 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 от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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),

9.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

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

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

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

9.13. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

9.14. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;

- из независимой гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;

- из оплаты по контракту, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);

- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

9.15. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

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

9.17. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

9.18. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по контракту.

## **10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с

отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

10.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

10.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

## **11. Порядок разрешения споров**

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

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

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 14 (четырнадцать) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

## **12. Условия и порядок расторжения контракта**

12.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

12.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего контракта в одностороннем порядке в случаях, установленных гражданским законодательством.

Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

12.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая Услуга

не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуге таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, расторжение контракта будет производиться в порядке, предусмотренном ст. 95 Закона о контрактной системе.

### **13. Срок действия Контракта**

13.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по 31 декабря 2025 г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Контракта, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

### **14. Антикоррупционная оговорка**

14.1. При исполнении своих обязательств по 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 для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

14.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта.

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта \_\_\_\_\_.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: электронная почта d\_c32@mail.ru.

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

14.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела контракта.

14.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.

14.5. Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

### **15. Прочие условия**

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

15.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

15.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

15.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

15.8. К Контракту прилагаются:

Приложение № 1 – задание Заказчика;

Приложение № 2 – стоимость услуг по организации воспитанников;

Приложение № 3 – примерное меню;

Приложение № 4 – договор безвозмездного пользования недвижимого и движимого имущества.

## АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<b>ЗАКАЗЧИК</b>
<b>МБДОУ ПГО «Детский сад № 32»</b> Юр.адрес: 623380, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Ялунина, д.6 Тел. 8(34350)3-52-09 e-mail: d_c32@mail.ru ИНН 6626011289 КПП 667901001 л/с 22906232420 расчетный счет № 03234643657540006200 в УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ // УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург к/с 40102810645370000054 БИК 016577551  Заведующий _____ И.Н. <u>Вохмякова</u>  М.П.

<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>
<b>ООО «Комбинат общественного питания»</b> Юр.адрес: 623383, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Черемушки, д. 16, оф. 2 Тел. 8 (34350)4-16-15 e-mail: kop.polevs@yandex.ru ИНН 6679003789 КПП 667901001 расчетный счет № 40702810216540000652 Банк Уральский банк ПАО Сбербанк к/с 30101810500000000674 БИК 046577674  Директор _____ О.Ю. <u>Козырева</u>  М.П.

### Описание объекта закупки

#### 1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Объект закупки: «Оказание услуг по организации питания воспитанников»

1.2. Место оказания услуг: МБДОУ ПГО «Детский сад № 32», 623380, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Ялунина, д.3, мкр. Ялунина, д.6.

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу(ам): 623380, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Ялунина, д.3, мкр. Ялунина, д.6.

1.3. Срок оказания услуг: с 01 января 2023 года по 31 декабря 2025 года (кроме выходных и праздничных дней).

1.4. Объем оказания услуг:

№ п/п	Категории учащихся	Планируемое количество дней питания, дн.	Количество питающихся (чел)	Коэффициент посещаемости	Объем рациона в питании (дето/дней) в учреждении
1	Дети раннего возраста (до 3 лет) группы общеразвивающей направленности	248	45	70	7812
2	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) группы общеразвивающей направленности	248	120	75	22320
<b>Итого за 2024 г.</b>		248	165		30132
1	Дети раннего возраста (до 3 лет) группы общеразвивающей направленности	248	42	70	7291,2
2	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) группы общеразвивающей направленности	248	117	75	21762
<b>Итого за 2025 г.</b>		248	159		29053,2
<b>Итого с 01.01.2024 г. по 31.12.2025 г.</b>		496			59185,2

Количество питающихся воспитанников (количество порций) ежедневно уточняется. Заказчик подает заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 9.00 часов текущего дня

1.5. «График этапов оказания услуг»:

2. этап 1: с 01.01.2024 по 31.01.2024

3. этап 2: с 01.02.2024 по 29.02.2024

4. этап 3: с 01.03.2024 по 31.03.2024

5. этап 4: с 01.04.2024 по 30.04.2024

6. этап 5: с 01.05.2024 по 31.05.2024

7. этап 6: с 01.06.2024 по 30.06.2024

8. этап 7: с 01.07.2024 по 31.07.2024

9. этап 8: с 01.08.2024 по 31.08.2024

10. этап 9: с 01.09.2024 по 30.09.2024
11. этап 10: с 01.10.2024 по 31.10.2024
12. этап 11: с 01.11.2024 по 30.11.2024
13. этап 12: с 01.12.2024 по 31.12.2024
14. этап 13: с 01.01.2025 по 31.01.2025
15. этап 14: с 01.02.2025 по 28.02.2025
16. этап 15: с 01.03.2025 по 31.03.2025
17. этап 16: с 01.04.2025 по 30.04.2025
18. этап 17: с 01.05.2025 по 31.05.2025
19. этап 18: с 01.06.2025 по 30.06.2025
20. этап 19: с 01.07.2025 по 31.07.2025
21. этап 20: с 01.08.2025 по 31.08.2025
22. этап 21: с 01.09.2025 по 30.09.2025
23. этап 22: с 01.10.2025 по 31.10.2025
24. этап 23: с 01.11.2025 по 30.11.2025
25. этап 24: с 01.12.2025 по 31.12.2025

1.6. График приема пищи: устанавливается Заказчиком с учетом режима работы образовательной организации (12 часов), режима дня воспитанников. Раздача готовой пищи должна производиться не позднее 2-х часов после ее приготовления.

## **2. Требования к качеству и безопасности услуг**

2.1. Организовать ежедневное, рациональное, пятиразовое питание воспитанников в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 51705.1-2001).

2.2. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
  - ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
  - ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
  - ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
  - ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
  - ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
  - ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
  - ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
  - ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
  - ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
  - Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
  - Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
  - Методические Указания 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»;
  - Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018;
  - СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- 2.3. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.
- 2.4. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.
- 2.5. Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: в соответствии с программой производственного контроля согласованной с Заказчиком.
- 2.6. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

### 3. Обязанности Исполнителя

3.1. Разрабатывать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников, а также с учетом продолжительности пребывания воспитанников в образовательной организации на период не менее двух недель.

3.2. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача) на период не менее двух недель.

3.3. Организовать питание в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Исполнителя и согласованного руководителем Заказчика, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп (Приложение 1) и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 2).

3.4. Оказать услугу силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в безвозмездное пользование на основании договора и актов приема-передачи.

3.4. Использовать переданные помещения и материально-техническое оборудование, силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду строго в соответствии с их целевым назначением (для организации питания детей), экономно потреблять энергоресурсы.

3.5. Обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имущества, материально-технического оборудования, размещенного в помещениях пищеблока. Обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

3.6. Доукомплектовать в случае необходимости пищеблок необходимым технологическим оборудованием, кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами.

3.7. Своевременно обеспечивать пищеблок необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, в соответствии с утвержденным меню, с учетом количества питающихся.

3.8. Соблюдать установленные правила приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условиям их хранения и реализации готовой продукции.

3.9. Производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по его требованию.

3.10. Возмещать Заказчику расходы за коммунальные услуги (отопление, электрическую энергию, водоснабжение, водоотведение) на основании показаний приборов учета, установленных на пищеблоке, а в случае их отсутствия: за отопление - пропорционально занимаемой площади, за электроэнергию - исходя из количества, мощности и времени работы электрического оборудования, за водоснабжение/ водоотведение - исходя из количества приготовленных блюд и нормативных расходов холодной и горячей воды на приготовление одного блюда.

3.11. Проводить работы по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, технологического, санитарно-технического и иного оборудования, принадлежащего образовательной организации и переданному Исполнителю по договору безвозмездной аренды на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

3.12. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоках путем проведения текущих косметических ремонтов при подготовке к новому учебному году, а также приведение в надлежащее состояние помещений пищеблоков по окончании срока действия договора, за счет собственных средств.

3.13. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.14. Обеспечить пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

3.15. Обеспечить уборку помещений пищеблоков силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

3.16. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательной организации.

3.17. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее родителям (законным представителям) и работникам Заказчика по их требованию.

3.18. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательной организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню, которое вывешивается в местах реализации продукции.

3.19. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе.

3.20. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

3.21. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.22. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.23. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.24. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.25. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.26. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.27. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.28. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

#### **4. Требования к транспортировке продуктов:**

4.1. Доставку продуктов питания до образовательной организации осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

4.2. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

4.3. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

4.4. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны соприкасаться.

4.5. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

#### **5. Требования к персоналу пищеблока.**

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему контракту);

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

5.3. По запросу Заказчика Исполнитель передает на период действия Контракта заверенные копии документов, поименованных в пункте 5.2 Заказчику.

## **6. Требования к качественным и количественным характеристикам продуктов, используемых при оказании услуги по организации питания.**

### **6.1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

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 обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак 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.

## 6.2. Характеристики пищевой продукции, используемой для приготовления блюд:

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787-2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307-2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499-2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981-2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017

29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823-2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-2021 Крупа овсяная. Технические условия
41.	крупа пшеничная	ОСТ 276-2021. Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 34254-2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340-2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013

67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ 32951-2014. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286-2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015

101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ 32573-2013
104.	яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017
105.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
106.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

Приложение 1  
к техническому заданию

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	1-3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао - напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450
Второй ужин	100	150

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 лет	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

«Исполнитель»

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (О.Ю. Козырева)

\_\_\_\_\_ (И.Н. Вохмякова)

**Стоимость оказания услуг по организации питания обучающихся  
общеобразовательного учреждения**

№ п/п	Категории учащихся	Планируемое количество дней питания, дн.	Количество питающихся по каждой категории (чел)	Коэффициент посещаемости	Объем рационов питания (дето/дней) в учреждении	Цена за единицу, (руб.)	Сумма, (руб.)
1	Дети раннего возраста (до 3 лет) для групп общеразвивающей направленности	248	45	0,70	7812	156	1218672,00
2	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) для групп общеразвивающей направленности	248	120	0,75	22320	189	4218480,00
3	Дети раннего возраста (до 3 лет) для групп оздоровительной направленности	0	0	0	0		
4	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) для групп оздоровительной направленности	0	0	0	0		
<b>2024 г.</b>		248	165		30132		
1	Дети раннего возраста (до 3 лет) для групп общеразвивающей направленности	248	42	0,70	7291.2	162	1181174,40
2	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) для групп общеразвивающей направленности	248	117	0,75	21762	197	4287114,00
3	Дети раннего возраста (до 3 лет) для групп оздоровительной направленности	0	0	0	0		
4	Дети дошкольного возраста (с 3 до 7 лет) для групп оздоровительной направленности	0	0	0	0		
<b>2025 г.</b>		248	159		29053,2		
<b>Итого с 01.01.2024 г. по 31.12.2025 г.</b>		<b>496</b>			<b>59185,2</b>		<b>10905440,40</b>

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (О.Ю. Козырева)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (И.Н. Вохмякова)

**Примерное циклическое 10 - дневное меню ДОУ общеразвивающего вида**

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда, гр.		Пищевые вещества (граммы)						Энергетическая ценность (Ккал.)		Витамин С, мг.		№ рецептуры
				5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
				Б		Ж		У						
1	2	3	4	1-3 л	3-7 л	1-3 л	3-7 л	1-3 л	3-7 л	1-3 л	3-7 л	1-3 л	3-7 л	15
<b>ДЕНЬ 1</b>														
Завтрак	Каша из хлопьев "Геркулес" молочная с маслом сливочным	150	200	4,3	5,7	10,3	12,3	16,8	22,1	140,0	186,0	4,4	5,9	ТТК №209
	Чай с молоком	150	180	1,2	1,5	1,1	1,4	11,2	14,0	78,0	93,0	7,7	9,3	12/10/2011
	Бутерброд с маслом, сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22	22			Пр.
10.00	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>9,7</b>	<b>11,6</b>	<b>17,0</b>	<b>19,5</b>	<b>47,9</b>	<b>56,0</b>	<b>372,0</b>	<b>436,0</b>	<b>12,1</b>	<b>15,2</b>	
	Салат из свежей капусты с луком	40	50	0,60	0,80	2,60	3,30	4,40	5,50	41,00	51,00			6/1/2011

Обед	Суп "Вегетарианский" со сметаной	150	200	1,3	1,7	4,8	6,4	7,5	10,0	79,0	105,1	9,3	12,3	13/2/2011
	Котлета "Детская"	50	70	7,1	10,0	6,9	9,7	3,2	4,5	104,0	146,0			ТТК№3
	Соус томатный	20	20	0,1	0,1	0,3	0,3	0,4	0,4	4,2	4,2	0,4	0,4	540/1996
	Греча рассыпчатая	100	130	2,4	3,2	2,2	2,9	25,8	33,5	131,0	171,0			255/1996
	Компот	150	180	0,7	0,8			18,0	21,0	70,0	83,0	10,3	12,4	638/04
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>14,4</b>	<b>19,9</b>	<b>17,0</b>	<b>22,9</b>	<b>77,7</b>	<b>99,9</b>	<b>512,2</b>	<b>677,3</b>	<b>20,0</b>	<b>25,1</b>	
Полдник	Снежок	150	180	4,4	5,9	4,9	6,5	6	8,1	89	118	1	1,4	Пр.
	Булочка Домашняя	50	50	4,4	4,4	3,3	3,3	28,2	28,2	156,0	156,0	0,1	0,1	109/1986
Итого полдник				<b>8,8</b>	<b>10,3</b>	<b>8,2</b>	<b>9,8</b>	<b>34,2</b>	<b>36,3</b>	<b>245,0</b>	<b>274,0</b>	<b>1,1</b>	<b>1,5</b>	
Ужин	Тефтели из мяса птицы с рисом	40	50	<b>5,8</b>	<b>7,3</b>	<b>5,7</b>	<b>7,2</b>	<b>2,4</b>	<b>3,1</b>	<b>84,5</b>	<b>106,2</b>			1085
	Рагу из овощей	170	200	2,8	3,3	4,2	4,9	15,9	18,7	113,3	133,3	16,0	18,8	215/96
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9,0	12,0	35,0	46,0	35,0	46,0	10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>4,6</b>	<b>6,2</b>	<b>4,3</b>	<b>5,1</b>	<b>38,9</b>	<b>51,5</b>	<b>211,3</b>	<b>274,3</b>	<b>51,0</b>	<b>64,8</b>	
Итого за первый день				<b>37,5</b>	<b>48,0</b>	<b>46,5</b>	<b>57,3</b>	<b>198,7</b>	<b>243,7</b>	<b>1340,5</b>	<b>1661,6</b>	<b>84,2</b>	<b>106,6</b>	
<b>ДЕНЬ 2</b>														
	Яйцо отварное	40	40	5,1	5,1	4,6	4,6	0,3	0,3	63,0	63,0	0,0	0,0	1/06/2011

Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	200	4,17	5,56	5,40	7,20	17,04	22,72	135,00	180,00	4,43	5,90	11/4/2011
	Кофейный напиток с молоком	150	180	2,9	3,5	2,9	3,5	16,1	19,3	99,0	120,0	6,5	7,8	ТТК 36
	Бутерброд с маслом	30/5	30/5	2,2	2,2	4,5	4,5	15,0	15,0	114,4	114,4	0,3	0,3	1/2004
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
10.00	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>15,5</b>	<b>17,5</b>	<b>17,8</b>	<b>20,2</b>	<b>63,1</b>	<b>72,0</b>	<b>476,1</b>	<b>542,1</b>	<b>21,2</b>	<b>24,0</b>	
Обед	Икра кабачковая	30	45	0,31	0,46	0,93	1,39			9,57	14,35			Пр.
	Борщ из свежей капусты с картофелем, со сметаной	150	200	1,6	2,0	4,5	5,6	7,0	9,2	74,3	95,3	14,2	18,9	2/2/2011
	Суфле рыбное	60	70	9,4	11,0	5,4	6,3	1,4	1,6	0,5	0,6	92,3	107,6	ТТК 4
	Картофельное пюре	130	150	2,7	3,4	3,7	4,5	18,0	20,6	118,0	137,0	9,3	10,7	3/3/2011
	Компот	150	180	0,4	0,4	0,0	0,0	13,7	16,4	55,0	70,0	37,6	45,1	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>16,0</b>	<b>19,0</b>	<b>13,8</b>	<b>16,7</b>	<b>56,0</b>	<b>65,7</b>	<b>319,8</b>	<b>386,9</b>	<b>153,4</b>	<b>182,3</b>	
Полдник	Молоко кипяченое	150	200	4,2	4,4	5,3	7,0	8,3	11,0	87,0	105,0	1,0	1,1	697/04
	Шаньга со сметаной	45	45	3,56	3,56	3,87	3,87	20,16	20,16	132,90	132,90	0,70	0,70	ТТК №13
Итого полдник				<b>7,8</b>	<b>8,0</b>	<b>9,2</b>	<b>10,9</b>	<b>28,5</b>	<b>31,2</b>	<b>219,9</b>	<b>237,9</b>	<b>1,7</b>	<b>1,8</b>	
Ужин	Запеканка творожно-морковная	150	170	0,6	0,7	4,0	5,0	3,8	4,7	53,0	66,0	4,2	5,2	ТТК 106

	Соус фруктовый	40	40	0,1	0,1			5,5	5,5	28,0	28,0	2,0	3,3	626/2004
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9,0	12,0	35,0	46,0	35,0	46,0	10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,7			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
Итого ужин				<b>1,5</b>	<b>2,6</b>	<b>4,0</b>	<b>5,0</b>	<b>23,2</b>	<b>34,2</b>	<b>138,0</b>	<b>195,0</b>	<b>41,2</b>	<b>54,5</b>	
Итого за второй день				<b>40,7</b>	<b>47,1</b>	<b>44,8</b>	<b>52,8</b>	<b>170,8</b>	<b>203,1</b>	<b>1153,8</b>	<b>1361,9</b>	<b>217,5</b>	<b>262,6</b>	
<b>ДЕНЬ 3</b>														
Завтрак	Каша манная молочная с маслом сливочным	150	200	4,4	5,9	5,5	7,3	14,0	18,7	123,8	165,0	6,4	8,6	5/4/2011
	Чай с молоком	150	180	1,1	1,3	1,1	1,3	8,4	10,1	46,0	55,0	0,2	0,2	12/10/2011
	Бутерброд с маслом, сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
10.00	Фрукты в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>9,4</b>	<b>11,3</b>	<b>12,6</b>	<b>14,8</b>	<b>47,2</b>	<b>53,6</b>	<b>344,5</b>	<b>397,7</b>	<b>16,6</b>	<b>18,8</b>	
	Салат из тертой моркови с яблоками	40	50	0,20	0,30	1,80	2,20	1,30	1,70	23,00	29,00			ТТК №42
Обед	Суп "Волна" с мясом кури, сметаной	150	200	5,40	6,05	4,47	5,78	10,27	13,70	109,03	138,03	9,78	1,04	ТТК №120
	Котлеты, рубленые из курицы	60	80	10,01	13,34	10,49	13,99	8,72	11,63	170,76	227,68	0,36	0,48	460/96
	Капуста тушеная	130	150	2,9	3,3	3,3	3,8	10,6	12,2	83,0	96,0	29,2	33,7	8/3/2011
	Компот	150	180	0,4	0,4	0,0	0,0	13,7	16,4	55,0	70,0	37,6	45,1	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.

Итого обед				<b>21,1</b>	<b>26,7</b>	<b>20,3</b>	<b>26,1</b>	<b>63,0</b>	<b>80,7</b>	<b>523,8</b>	<b>677,7</b>	<b>76,9</b>	<b>80,3</b>	
Полдник	Снежок	150	180	4,4	5,9	4,9	6,5	6	8,1	89	118	1	1,4	Пр.
	Пряник молочный	50	50	3,6	3,6	2,0	2,0	37,3	37,3	180,0	180,0	0,9	0,9	1999
Итого полдник				<b>8,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,9</b>	<b>8,5</b>	<b>43,3</b>	<b>45,4</b>	<b>269,0</b>	<b>298,0</b>	<b>1,9</b>	<b>2,3</b>	
Ужин														
	Зразы картофельные	180	200	4,9	5,4	6,5	7,2	31,1	34,6	192,0	214,0	11,1	12,4	235/2004
	Соус молочный	25	35	0,5	0,6			15,4	18,5	62,0	75,0	6,6	8,0	8/10/2011
	Чай с лимоном	150/5	180/5	0,2	0,2			12,7	13,9	46,0	55,0	10,8	11,4	686/2004
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>6,3</b>	<b>7,2</b>	<b>6,6</b>	<b>7,4</b>	<b>65,8</b>	<b>75,8</b>	<b>330,0</b>	<b>384,0</b>	<b>28,5</b>	<b>31,8</b>	
Итого за третий день				<b>44,8</b>	<b>54,7</b>	<b>46,4</b>	<b>56,8</b>	<b>219,3</b>	<b>255,5</b>	<b>1467,3</b>	<b>1757,4</b>	<b>123,9</b>	<b>133,2</b>	
<b>ДЕНЬ 4</b>														
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	200	2,06	2,75	5,38	7,17	5,29	7,05	76,95	102,60		5,90	15/4/2011
	Какао с молоком	150	180	2,6	3,2	2,6	3,1	13,6	16,3	87,0	103,0	6,0	7,1	14/10/2011
	Бутерброд с маслом	30/5	30/5	2,2	2,2	4,5	4,5	15,0	15,0	114,4	114,4	0,3	0,3	1/2004
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
10 ч	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>7,6</b>	<b>8,9</b>	<b>12,5</b>	<b>14,8</b>	<b>38,8</b>	<b>43,3</b>	<b>300,4</b>	<b>342,0</b>	<b>6,3</b>	<b>13,3</b>	
Обед														
	Винегрет	45	60	0,69	0,92	3,60	4,80	3,67	4,89	51,60	68,80	9,50	13,00	16/1992

	Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом кури	150	200	1,3	1,7	0,8	1,1	9,1	12,2	48,0	63,0	1,8	2,4	18/2/2011
	Печень по-строгановски	80	100	10,47	13,09	7,60	9,52	2,02	2,53	119,04	148,80	8,80	11,00	387/1996
	Рис рассыпчатый	100	130		3,60		3,50		36,40		195,00		6,70	45/3/2011
	Компот	150	180	0,1	0,1	0,1	0,1	17,5	21,0	69,0	84,0	8,5	10,2	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,8			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>14,5</b>	<b>22,7</b>	<b>12,3</b>	<b>19,3</b>	<b>48,2</b>	<b>102,0</b>	<b>359,6</b>	<b>676,6</b>	<b>28,6</b>	<b>43,3</b>	
Полдник	Молоко кипяченое	150	180	4,2	4,4	5,3	7,0	8,3	11,0	87,0	105,0	1,0	1,1	697/2004
	Расстегай с рыбой	45	45	4,94	4,94	2,02	2,02	18,38	18,38	114,20	114,20	0,10	0,10	696/1996
Итого полдник				<b>9,1</b>	<b>9,3</b>	<b>7,3</b>	<b>9,0</b>	<b>26,7</b>	<b>29,4</b>	<b>201,2</b>	<b>219,2</b>	<b>1,1</b>	<b>1,2</b>	
Ужин	Омлет с капустой	150	170	8,5	10,0	9,2	10,3	6,2	7,1	117,0	141,0	37,7	45,3	ТТК 39/2003
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			6,8	8,2	26,0	31,0			10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>10,3</b>	<b>12,9</b>	<b>9,3</b>	<b>10,5</b>	<b>27,0</b>	<b>36,1</b>	<b>206,0</b>	<b>267,0</b>	<b>37,7</b>	<b>45,3</b>	
Итого за четвертый день				<b>41,5</b>	<b>53,8</b>	<b>41,4</b>	<b>53,6</b>	<b>140,7</b>	<b>210,8</b>	<b>1067,2</b>	<b>1504,8</b>	<b>73,7</b>	<b>103,1</b>	
<b>ДЕНЬ 5</b>														
Завтрак	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	200	4,22	5,62	5,45	7,27	15,94	21,25	134,33	179,10	4,28	5,70	8/4/2011

	Кофейный напиток с молоком	150	180	2,9	3,5	2,9	3,5	16,1	19,3	99,0	120,0	6,5	7,8	ТТК 36
	Бутерброд с маслом, сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
10 ч	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>10,6</b>	<b>12,8</b>	<b>14,0</b>	<b>16,6</b>	<b>47,0</b>	<b>55,6</b>	<b>365,3</b>	<b>434,1</b>	<b>10,8</b>	<b>13,5</b>	
Обед														
	Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука	45	60	0,82	1,10	30,90	4,12	5,50	7,34	55,13	73,50	5,40	7,20	27/1/2011
	Щи из свежей капусты с мясом кур, сметаной	150	200	4,58	4,95	2,62	3,31	5,06	6,75	68,11	83,47	14,49	19,33	6/2/2011
	Рыба, запеченная в молочном соусе	80	100	16,7	19,5	7,1	8,7	3,2	4,3	144,7	173,5	0,1	0,2	6/7/2011
	Макаронные изд.отварные	100	130	3,5	4,6	2,5	3,3	22,7	29,6	125,0	163,0			43/3/2011
	Компот	150	180	0,1	0,1	0,1	0,1	17,5	21,0	69,0	84,0	8,5	10,2	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>27,9</b>	<b>33,6</b>	<b>43,4</b>	<b>19,8</b>	<b>72,4</b>	<b>94,0</b>	<b>544,9</b>	<b>694,5</b>	<b>28,5</b>	<b>36,9</b>	
Полдник	Молоко кипяченое	150	200	4,2	4,4	5,3	7,0	8,3	11,0	87,0	105,0	1,0	1,1	697/04
	Пирожок с морковью	50	50	3,10	3,10	2,40	2,40	17,00	17,00	106,00	106,00	9/12/2011		695/1996
Итого полдник				<b>7,3</b>	<b>7,5</b>	<b>7,7</b>	<b>9,4</b>	<b>25,3</b>	<b>28,0</b>	<b>193,0</b>	<b>211,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,1</b>	
Ужин	Суфле творожное	130	150	19,11	25,70	40,60	14,20	18,07	31,20	291,20	355,00			83/1992

	Соус молочный сладкий	30	40	0,7	1,0	1,4	1,8	4,5	6,0	33,0	44,0	0,1	0,2	2/11/2011
	Чай с лимоном	150/5	180/5	0,2	0,2			12,7	13,9	46,0	55,0	10,8	11,4	686/2004
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,7			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>1,6</b>	<b>2,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>24,2</b>	<b>34,7</b>	<b>98,0</b>	<b>150,0</b>	<b>10,8</b>	<b>11,4</b>	
Итого за пятый день				<b>47,4</b>	<b>56,8</b>	<b>65,2</b>	<b>46,0</b>	<b>168,9</b>	<b>212,2</b>	<b>1201,3</b>	<b>1489,6</b>	<b>51,1</b>	<b>62,9</b>	
<b>ДЕНЬ 6</b>														
	Вермишель в молоке	150	200	5,3	6,4	5,7	6,9	15,0	18,0	132,0	160,0	4,1	5,0	ТТК 211
	Какао с молоком	150	180	2,6	3,2	2,6	3,1	13,6	16,3	87,0	103,0	6,0	7,1	14/10/2011
	Бутерброд с маслом ,сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
10 ч	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>11,4</b>	<b>13,3</b>	<b>13,9</b>	<b>15,8</b>	<b>43,6</b>	<b>49,3</b>	<b>351,0</b>	<b>398,0</b>	<b>10,1</b>	<b>12,1</b>	
	Салат из отварного картофеля, моркови с репчатым луком, соленным огурцом и растительным маслом	40	50	0,6	0,7	6,0	7,5	4,3	5,3	71,0	89,0	1,7	2,1	30/1/2011
Обед	Суп рыбный "Мозаика"	150	200	4,7	6,3	3,2	4,2	20,03	26,7	12,1	170,8	1,4	1,9	ТТК52
	Фрикассе из птицы в сметанном соусе	80	100	24,3	30,4	10,9	13,6	24,5	3,1	205,1	256,4	0,1	0,1	1296

	Рис рассыпчатый	100	130	2,4	3,2	2,2	2,9	25,8	33,5	131,0	171,0			45/3/2011
	Компот	150	180	0,1	0,1	0,1	0,1	17,5	21,0	69,0	84,0	8,5	10,2	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>33,4</b>	<b>42,2</b>	<b>16,6</b>	<b>21,1</b>	<b>103,7</b>	<b>102,2</b>	<b>489,2</b>	<b>766,2</b>	<b>10,0</b>	<b>12,2</b>	
Полдник	Молоко кипяченое	150	200	4,2	4,4	5,3	7,0	8,3	11,0	87,0	105,0	1,0	1,1	697/04
	Рогалик с яблоками	45	45	2,99	2,99	1,74	1,74	21,04	21,04	114,50	114,50	2,90	2,90	ТТК №61
Итого полдник				<b>7,2</b>	<b>7,4</b>	<b>7,0</b>	<b>8,7</b>	<b>29,3</b>	<b>32,0</b>	<b>201,5</b>	<b>219,5</b>	<b>3,9</b>	<b>4,0</b>	
Ужин														
	Котлеты капустные	150	180	4,8	5,6	5,0	5,8	18,4	21,3	129,0	150,0	10,8	12,6	25/3/2011
	Соус сметанный	30	40	0,4	0,5	2,7	3,6	1,5	1,7	31,0	41,2	1,4	1,8	6/11/2011
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9	12	35	46	35	46	10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,7			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>6,7</b>	<b>8,9</b>	<b>7,8</b>	<b>9,6</b>	<b>40,4</b>	<b>55,8</b>	<b>247,0</b>	<b>332,2</b>	<b>47,2</b>	<b>60,4</b>	
Итого за шестой день				<b>58,7</b>	<b>71,8</b>	<b>45,3</b>	<b>55,2</b>	<b>217,1</b>	<b>239,3</b>	<b>1288,7</b>	<b>1715,9</b>	<b>71,2</b>	<b>88,7</b>	
<b>ДЕНЬ 7</b>														
Завтрак	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150	200	4,04	5,39	5,99	7,98	17,46	23,28	143,33	191,10	4,43	5,90	ТТК №334
	Кофейный напиток с молоком	150	180	2,9	3,5	2,9	3,5	16,1	19,3	99,0	120,0	6,5	7,8	ТТК 36

	Бутерброд с маслом	30/5	30/5	2,2	2,2	4,5	4,5	15,0	15,0	114,4	114,4	0,3	0,3	1/2004
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	15	0,7	1,0			4,9	7,5	22,0	33,0			Пр.
10.00	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>10,2</b>	<b>12,5</b>	<b>13,8</b>	<b>16,4</b>	<b>63,3</b>	<b>74,9</b>	<b>421,4</b>	<b>501,2</b>	<b>21,2</b>	<b>24,0</b>	
Обед	Салат из отварной свеклы яблоками	45	60	0,50	0,67	3,73	4,98	5,25	7,00	57,61	76,81	1,40	1,90	24/1/2011
	Рассольник "Домашний" с мясом кур, сметаной	150	200	2,3	3,0	3,4	4,2	12,5	16,6	91,6	118,3	10,1	13,4	55/92
	Рыба тушеная в томате с овощами	80	100	7,60	9,52	4,20	5,20	3,80	4,72	84,10	105,10	4,56	5,70	4/7/2011
	Картофельное пюре	130	150	2,7	3,4	3,7	4,5	18,0	20,6	118,0	137,0	9,3	10,7	3/3/2011
	Компот	150	180	0,4	0,4	0,0	0,0	13,7	16,4	55,0	70,0	37,6	45,1	10/8/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,8			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>15,4</b>	<b>20,3</b>	<b>15,3</b>	<b>19,2</b>	<b>69,2</b>	<b>90,4</b>	<b>478,3</b>	<b>624,2</b>	<b>63,0</b>	<b>76,8</b>	
Полдник	Снежок	150	180	4,4	5,9	4,9	6,5	6	8,1	89	118	1	1,4	Пр.
	Пирожок с повидлом	45	45	2,65	2,65	1,17	1,17	27,24	27,24	130,10	130,10	0,10	0,10	17/12/2011
Итого полдник				<b>7,1</b>	<b>8,6</b>	<b>6,1</b>	<b>7,7</b>	<b>33,2</b>	<b>35,3</b>	<b>219,1</b>	<b>248,1</b>	<b>1,1</b>	<b>1,5</b>	
Ужин	Пудинг творожный манный	130	150	16,12	18,60	11,20	12,90	14,20	16,39	224,10	258,60	ТТК №139		19/2003
	Соус молочный сладкий	30	40	0,7	1,0	1,4	1,8	4,5	6,0	33,0	44,0	0,1	0,2	2/11/2011
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9,0	12,0	35,0	46,0	35,0	46,0	10/10/2011

	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
Итого ужин				<b>17,9</b>	<b>21,5</b>	<b>12,6</b>	<b>14,7</b>	<b>35,1</b>	<b>46,4</b>	<b>325,1</b>	<b>403,6</b>	<b>35,1</b>	<b>46,2</b>	
Итого за седьмой день				<b>50,6</b>	<b>62,9</b>	<b>47,7</b>	<b>58,0</b>	<b>200,8</b>	<b>247,0</b>	<b>1443,9</b>	<b>1777,1</b>	<b>120,4</b>	<b>148,5</b>	
<b>ДЕНЬ 8</b>														
Завтрак	Каша "Ассорти" (греча+геркулес) с маслом сливочным	150	200	4,37	5,82	5,67	7,56	16,82	22,43	139,05	185,40	3,45	4,60	ТТК №323
	Чай с молоком	150	180	1,2	1,5	1,1	1,4	11,2	14,0	78,0	93,0	7,7	9,3	12/10/2011
	Бутерброд с маслом ,сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
	Яблоки печеные	100	100	0,40	0,40	0,00	0,00	15,20	15,20	63,00	63,00			674/2004
Итого завтрак				<b>9,1</b>	<b>11,0</b>	<b>12,4</b>	<b>14,8</b>	<b>43,0</b>	<b>51,4</b>	<b>349,1</b>	<b>413,4</b>	<b>11,2</b>	<b>13,9</b>	
Обед	Салат из отварной моркови с изюмом	40	50	0,50	0,70	2,00	2,50	8,80	11,00	50,00	63,00			12/1/2011
	Свекольник со сметаной	150	200	1,3	1,7	3,3	4,4	10,3	13,7	70,0	93,0	4,1	5,4	5/2/2011
	Оладьи из печени, тушенны е в соусе	70/30	80/30	12,4	13,7	7,1	7,8	7,3	8,2	143,3	157,0	9,4	10,4	ТТК 76
	Макаронные изд.отварные	100	130	3,5	4,6	2,5	3,3	22,7	29,6	125,0	163,0			43/3/2011
	Компот	150	180	0,4	0,4	0,0	0,0	13,7	16,4	55,0	70,0	37,6	45,1	6/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>19,5</b>	<b>22,6</b>	<b>13,1</b>	<b>15,8</b>	<b>69,9</b>	<b>85,8</b>	<b>465,3</b>	<b>567,0</b>	<b>51,1</b>	<b>60,9</b>	

Полдник	Кефир	150	200	4,4	5,9	4,9	6,5	6,0	8,1	89,0	118,0	1,0	1,4	Пр.
	Булочка Дорожная	50	50	4,4	4,4	3,3	3,3	28,2	28,2	156,0	156,0			110/1986
Итого полдник				<b>8,8</b>	<b>10,3</b>	<b>8,2</b>	<b>9,8</b>	<b>34,2</b>	<b>36,3</b>	<b>245,0</b>	<b>274,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,4</b>	
Ужин														
	Тефтели из мяса птицы с луком	50	60	7,10	8,50	6,10	7,30	5,30	6,30	102,00	122,00	0,70	0,80	1085
	Капуста тушеная	100	130	2,21	2,88	2,54	3,30	8,11	10,55	68,54	89,11	22,50	29,20	8/3/2011
	Чай с лимоном	150/5	180/5	0,2	0,2			12,7	13,9	46,0	55,0	10,8	11,4	686/2004
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	25	0,7	1,7			4,9	12,0	22,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>10,9</b>	<b>14,3</b>	<b>8,7</b>	<b>10,8</b>	<b>37,6</b>	<b>51,6</b>	<b>268,5</b>	<b>361,1</b>	<b>34,0</b>	<b>41,4</b>	
Итого за восьмой день				<b>48,3</b>	<b>58,2</b>	<b>42,4</b>	<b>51,2</b>	<b>184,7</b>	<b>225,1</b>	<b>1327,9</b>	<b>1615,5</b>	<b>97,3</b>	<b>117,6</b>	
<b>ДЕНЬ 9</b>														
Завтрак	Каша рисовая с маслом сливочным	150	200	3,30	4,39	5,00	6,67	17,84	23,78	130,95	174,60			7/4/2011
	Какао с молоком	150	180	2,6	3,2	2,6	3,1	13,6	16,3	87,0	103,0	6,0	7,1	14/10/2011
	Бутерброд с маслом ,сыром	30/5/4	30/5/6	3,5	3,7	5,6	5,8	15,0	15,0	132,0	135,0			3/1997
10.00	Фрукты в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>9,4</b>	<b>11,3</b>	<b>13,2</b>	<b>15,6</b>	<b>46,4</b>	<b>55,1</b>	<b>350,0</b>	<b>412,6</b>	<b>6,0</b>	<b>7,1</b>	
Обед	Икра морковная	40	50	0,4	0,5	2,3	2,9	2,4	3,1	31,8	39,8			814
	Суп-поре гороховый с гречками	150/5	200/10	3,9	5,2	1,3	1,8	13,1	17,4	72,0	96,0	0,4	0,5	29/2/2011

	Котлеты рубленные из курицы	70	80	11,1	12,7	8,8	10,1	8,6	9,9	160,1	183,0	0,8	0,9	460/1996
	Картофель отварной	100	130	1,9	2,5	2,8	3,6	15,8	20,6	93,0	121,0	4,0	5,2	1/3/2011
	Компот	150	180	0,1	0,1	0,1	0,1	17,5	21,0	69,0	84,0	8,5	10,2	10/8/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>19,2</b>	<b>23,8</b>	<b>13,2</b>	<b>15,9</b>	<b>73,4</b>	<b>93,9</b>	<b>477,1</b>	<b>601,0</b>	<b>13,7</b>	<b>16,8</b>	
Полдни к	Кефир	150	200	4,4	5,9	4,9	6,5	6,0	8,1	89,0	118,0	1,0	1,4	Пр.
	Крендель с сахаром	45	45	3,6	3,6	7,1	7,1	31,8	31,8	204,6	204,6			сб.1999г
Итого полдник				<b>8,0</b>	<b>9,5</b>	<b>12,0</b>	<b>13,6</b>	<b>37,8</b>	<b>39,9</b>	<b>293,6</b>	<b>322,6</b>	<b>1,0</b>	<b>1,4</b>	
Ужин														
	Салат картофельный с зеленым горошком	40	50	0,92	1,15	5,36	6,70	4,30	5,40	71,20	89,00			19/2003
	Омлет натуральный	100	130	9,8	12,7	13,1	17,1	1,7	2,2	164	213	0,1	0,2	2/6/2011
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9,0	12,0	35,0	46,0	35,0	46,0	10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>12,5</b>	<b>16,8</b>	<b>18,6</b>	<b>24,0</b>	<b>29,0</b>	<b>40,4</b>	<b>333,2</b>	<b>443,0</b>	<b>35,1</b>	<b>46,2</b>	
Итого за девятый день				<b>49,1</b>	<b>61,3</b>	<b>57,0</b>	<b>69,1</b>	<b>186,6</b>	<b>229,3</b>	<b>1453,9</b>	<b>1779,2</b>	<b>55,8</b>	<b>71,5</b>	
<b>ДЕНЬ 10</b>														

Завтрак	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	150	200	3,3	4,5	4,5	5,9	16,9	22,5	119,0	159,0	0,4	0,6	4/4/2011
	Кофейный напиток с молоком	150	180	2,9	3,5	2,9	3,5	16,1	19,3	99,0	120,0	6,5	7,8	ТТК 36
	Бутерброд с маслом	30/5	30/5	2,2	2,2	4,5	4,5	15,0	15,0	114,4	114,4	0,3	0,3	1/2004
10.00	Нектар фруктовый в ассортименте	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	42,68	42,68	10,00	10,00	Пр.
Итого завтрак				<b>8,8</b>	<b>10,6</b>	<b>12,3</b>	<b>14,3</b>	<b>57,8</b>	<b>66,6</b>	<b>375,1</b>	<b>436,1</b>	<b>17,2</b>	<b>18,7</b>	
Обед														
	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	40	50	0,5	0,7	3,3	4,1	3,6	4,5	42,0	53,0	0,8	1,0	20/1/2011
	Суп-лапша на курином бульоне	150	200	1,39	1,85	2,33	3,10	8,34	11,12	61,79	82,39	0,30	0,40	151/1996
	Биточки рыбные	70	80	10,3	11,8	1,8	2,1	10,3	11,8	100,0	115,0	1,1	1,2	9/7/2011
	Картофельное пюре с морковью	120	150	2,2	2,8	3,7	4,5	13,8	17,1	106,0	122,0	7,2	8,2	4/3/2011
	Компот	150	180	0,7	0,8			18,0	21,0	70,0	83,0	10,3	12,4	10/8/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	10	10	0,7	0,7			4,9	4,9	22,0	22,0			Пр.
	Хлеб ржаной	25	30	1,2	1,5	0,2	0,3	11,0	13,0	50,0	62,0			Пр.
Итого обед				<b>16,5</b>	<b>19,5</b>	<b>8,0</b>	<b>10,0</b>	<b>66,3</b>	<b>78,9</b>	<b>409,8</b>	<b>486,4</b>	<b>18,9</b>	<b>22,2</b>	
Полдник	Молоко кипяченое	180	200	3,7	4,4	6,0	7,0	9,4	11,0	89,5	105,0	1,0	1,1	697/04
	Пирожок с капустой	45	45	2,93	2,93	3,56	3,56	15,30	15,30	108,30	108,30			217/1992
Итого полдник				<b>3,7</b>	<b>4,4</b>	<b>6,0</b>	<b>7,0</b>	<b>9,4</b>	<b>11,0</b>	<b>89,5</b>	<b>105,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,1</b>	
Ужин	Шарлотка творожная с яблоками	120	150	16,33	20,41	9,05	11,30	12,00	15,00	198,19	247,70	1,02	1,20	ТТК №96

	Соус молочный сладкий	30	40	0,7	1,0	1,4	1,8	4,5	6,0	33,0	44,0	0,1	0,2	2/11/2011
	Чай с сахаром	150	180	0,1	0,1			9,0	12,0	35,0	46,0	35,0	46,0	10/10/2011
	Хлеб пшеничный обогащенный "Валетек 8"	15	25	1,0	1,8			7,4	12,0	33,0	55,0			Пр.
	Хлеб ржаной	15	20	0,7	1,0	0,1	0,2	6,6	8,8	30,0	40,0			Пр.
Итого ужин				<b>18,8</b>	<b>24,3</b>	<b>10,6</b>	<b>13,3</b>	<b>39,5</b>	<b>53,8</b>	<b>329,2</b>	<b>432,7</b>	<b>36,1</b>	<b>47,4</b>	
Итого за десятый день				<b>47,8</b>	<b>58,8</b>	<b>36,9</b>	<b>44,6</b>	<b>173,0</b>	<b>210,3</b>	<b>1203,6</b>	<b>1460,2</b>	<b>73,2</b>	<b>89,4</b>	
Итого за весь период				<b>466,3</b>	<b>573,4</b>	<b>473,6</b>	<b>544,5</b>	<b>1860,6</b>	<b>2276,3</b>	<b>12948,0</b>	<b>16123,1</b>	<b>968,3</b>	<b>1184,2</b>	
Среднее значени е за период				<b>46,6</b>	<b>57,3</b>	<b>47,4</b>	<b>54,5</b>	<b>186,1</b>	<b>227,6</b>	<b>1294,8</b>	<b>1612,3</b>	<b>96,8</b>	<b>118,4</b>	

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (О.Ю. Козырева)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (И.Н. Вохмякова)

**ДОГОВОР**  
**БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ К МУНИЦИПАЛЬНОМУ КОНТРАКТУ**  
**№ 0162300008723000003 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.**

г. Полевской

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 год

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Полевского городского округа «Детский сад № 32 общеразвивающего вида», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Вохмяковой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Ссудополучатель, с другой стороны, руководствуясь ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции», заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА СРОК ДЕЙСТВИЯ**

1.1. Ссудодатель передает в безвозмездное временное пользование Ссудополучателю нежилые помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, расположенные в зданиях Ссудодателя, и находящиеся в них технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование согласно приложения № 2 к настоящему договору.

Цель безвозмездного пользования – создания необходимых условий для организации питания учащихся и работников Ссудодателя.

Площадь передаваемых в безвозмездное пользование помещений по адресу: мкр. Ялунина, д. 3 – 37,8 кв. м,

Помещения закреплены за Ссудодателем на праве оперативного управления, зарегистрированном в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним 24.03.2016г. за номером 66-66/021-66/021/661/2016-522/1, что подтверждается свидетельством о государственной регистрации права серия № 66-66/021-66/021/661/2016-522/1 от 24.03.2016г., выданным Главой Полевского городского округа.

Площадь передаваемых в безвозмездное пользование помещений по адресу: мкр. Ялунина, д. 6 – 45 кв. м,

Помещения закреплены за Ссудодателем на праве оперативного управления, зарегистрированном в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним 23.08.2010г. за номером 66-66-21/022/2010-644, что подтверждается свидетельством о государственной регистрации права серия 66 АЕ № 297702 от 20.04.2012г., выданным Комитетом по управлению имуществом города Полевского.

1.2. Настоящий договор распространяет свое действия на отношения, возникшие в результате заключения договора № 0162300008723000003 от декабря 2023 г. и действует по 31.12.2025 года.

**2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора предоставить помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, Ссудополучателю по акту приемки-передачи, который составляется и подписывается в двух экземплярах.

2.1.2. Участвовать в порядке, согласованном с Ссудополучателем, в создании необходимых условий для эффективного использования помещений, указанных в приложении к настоящему договору, поддержания их в надлежащем состоянии.

2.1.3. Оплачивать услуги водоснабжения, водоотведения, отопления и освещения, используемые Ссудополучателем для приготовления пищи.

2.1.4. Оснащать объекты питания, размещенные на территории Ссудодателя, пожарно-сторожевой сигнализацией.

2.2. Ссудодатель имеет право:

2.2.1. Входить в помещение с целью его периодического осмотра на предмет соблюдения условий его эксплуатации и использования в соответствии с настоящим договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня, а в случае аварии - в любое время суток.

2.2.2. Досрочно прекратить исполнение обязательств по настоящему договору в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует помещения и оборудования не по целевому назначению, или не в соответствии с настоящим договором;

- не выполняет обязанностей по поддержанию помещений и (или) оборудования в исправном состоянии или их содержанию;

- существенно ухудшает состояния помещений и (или) оборудования;

- без согласия Ссудодателя передал помещения и (или) оборудование третьему лицу;

- расторжения муниципального контракта №

2.3. Ссудополучатель обязан:

2.3.1. В пятидневный срок после вступления в силу настоящего договора принять от Ссудодателя помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи.

2.3.2. Использовать переданные помещения (приложение № 1) и оборудование (приложение № 2) по назначению, в исправном состоянии.

Обеспечивать содержание и использование предоставляемых помещений и оборудования в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной, технической и пожарной инспекции; правильную эксплуатацию холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянном исправном состоянии.

2.3.3. Не производить капитальный ремонт и реконструкцию помещения без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.4. Не передавать помещения и оборудование, указанные в приложении к настоящему договору, третьим лицам без письменного согласия Ссудодателя.

2.3.5. Осуществлять уборку переданных помещений, за исключением обеденного зала.

2.3.6. Обеспечивать переданные помещения кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и чистящими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.3.7. Обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения представителей Ссудодателя, для проведения проверки соблюдения условий настоящего договора, а также предоставлять необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки.

2.3.8. После прекращения действия настоящего договора вернуть Ссудодателю помещения, указанные в приложении № 1 к настоящему договору, по акту приемки-передачи в состоянии не хуже, чем в том, в котором получил, с учетом нормального износа.

### **3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

3.1. За неисполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Ответственность Сторон за нарушение обязательств по настоящему договору, вызванных действием обстоятельств непреодолимой силы, регулируется законодательством Российской Федерации.

3.3. Ссудополучатель несет ответственность перед Ссудодателем только в отношении имущества, закрепленного за ним на праве оперативного управления.

### **4. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ОТКАЗ, ДОСРОЧНОЕ РАСТОРЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДОГОВОРА**

4.1. Изменение условий настоящего договора допускаются по соглашению Сторон. Предложения по изменению условий настоящего договора рассматриваются Сторонами в месячный срок и оформляются дополнительным соглашением.

4.2. Ссудополучатель вправе во всякое время отказаться от настоящего договора, известив об этом Ссудодателя за один месяц.

4.3. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.4. Настоящий договор подлежит досрочному расторжению при невыполнении Ссудополучателем обязательств, предусмотренных п.п. 2.2.2., 2.3.

4.5. Настоящий договор прекращает свое действие в случае ликвидации Ссудополучателя, расторжения муниципального контракта № 0162300008723000003.

## 5. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами из настоящего договора, разрешаются путем переговоров.

5.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде в установленном действующим законодательством порядке.

## 6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Приложения к настоящему договору о составе передаваемых в безвозмездное пользование помещений подписывается Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего договора.

6.2. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой стороне об этих изменениях.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах (по одному для каждой из Сторон), имеющих одинаковую юридическую силу.

К настоящему договору прилагаются:

1) Перечень муниципального движимого имущества МБДОУ ПГО «Детский сад № 32», передаваемого в аренду (Приложение № 3);

2) АКТ приема-передачи муниципального недвижимого имущества (нежилого помещения) арендатору;

3) АКТ приема-передачи муниципального движимого имущества арендатору.

## 7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК
<b>МБДОУ ПГО «Детский сад № 32»</b> Юр.адрес: 623380, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Ялунина, д.6 Тел. 8934350)3-52-09 e-mail: d_c32@mail.ru ИНН 6626011289 КПП 667901001 л/с 22906232420 расчетный счет № 03234643657540006200 в УРАЛЬСКОЕ ГУ БАНКА РОССИИ // УФК по Свердловской области, г. Екатеринбург к/с 40102810645370000054 БИК 016577551  Заведующий _____ И.Н. <u>Вохмякова</u>  М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ
<b>ООО «Комбинат общественного питания»</b> Юр.адрес: 623383, Свердловская область, г. Полевской, мкр. Черемушки, д. 16, оф. 2 Тел. 8 (34350)4-16-15 e-mail: kop.polevs@yandex.ru ИНН 6679003789 КПП 667901001 расчетный счет № 40702810216540000652 Банк Уральский банк ПАО Сбербанк к/с 30101810500000000674 БИК 046577674  Директор _____ О.Ю. <u>Козырева</u>  М.П.

Приложение № 3  
к Договору безвозмездного пользования муниципального имущества,  
закрепленного на праве оперативного управления за

от «\_\_» \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

**Перечень муниципального движимого имущества  
МБДОУ ПГО «Детский сад № 32», передаваемого в аренду по адресу: мкр. Ялунина, д. 3**

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Единица измерения	Цена (оценочная стоимость), руб.	Количество	Сумма, руб.
1	Весы электронные кухонные CAS SW-5	41012400015	шт.	5166,24	1	5166,24
2	Весы электронные кухонные CAS SW-5	41012400016	шт.	5166,24	1	5166,24
3	Гигрометр со встроенным термометром А7254	41012400008	шт.	3584,64	1	3584,64
4	Кипятильник проточный КНЭ-100-01	41012400009	шт.	8189,04	1	8189,04
5	Ларь морозильный ЕК-37 С	41012400018	шт.	31234,68	1	31234,68
6	Машина овощерезательная МКО-50	41012400007	шт.	41244,51	1	41244,51
7	Мясорубка с подставкой МИМ - 300М	41012400013	шт.	31995,88	1	31995,88
8	Мясорубка ТС 12i	41012400012	шт.	20362,68	1	20362,68
9	Овощерезательная протирачная машина МПО- 1	41012400014	шт.	41238,32	1	41238,32
10	Установка УФ DUV-1-21-N	41012400010	шт.	27480,00	1	27480,00
11	Холодильник Бирюса 133	41012400017	шт.	21763,24	1	21763,24
12	Электроплита 6-ти конфорочная с жарочным шкафом 0,72 ДШ	41012400011	шт.	54025,68	1	54025,68
13	Стеллаж производственный с 4-мя полками из нержавеющей стали СКН-600*400*1800	41012600026	шт.	4863,96	1	4863,96
14	Стеллаж производственный с 4-мя полками из нержавеющей стали СКН-600*400*1800	41012600027	шт.	4863,96	1	4863,96
15	Стеллаж производственный с 4-мя полками СКН-400*700*1600	41012600038	шт.	4863,96	1	4863,96

16	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600048	шт.	3665,83	1	3665,83
17	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600049	шт.	3665,83	1	3665,83
18	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600050	шт.	3665,83	1	3665,83
19	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600051	шт.	3665,83	1	3665,83
20	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600052	шт.	3665,83	1	3665,83
21	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600053	шт.	3665,83	1	3665,83
22	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 600*600*860	41012600032	шт.	3664,00	1	3664,00
23	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 600*600*860	41012600033	шт.	3664,00	1	3664,00
24	Стол раздаточный СРО 600*600*850	41012600028	шт.	3206,01	1	3206,01
25	Шкаф для хлеба без марки	41012600034	шт.	9059,24	1	9059,24
26	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600029	шт.	34075,20	1	34075,20
27	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600030	шт.	34075,20	1	34075,20
28	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600031	шт.	5166,24	1	5166,24

Заказчик

\_\_\_\_\_/И.Н. Вохмякова/

М.П.

Исполнитель

\_\_\_\_\_/О.Ю. Козырева/

М.П.

**АКТ**

**приема-передачи муниципального недвижимого имущества  
(нежилого помещения) арендатору**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Полевского городского округа «Детский сад № 32 общеразвивающего вида», именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице заведующего Вохмяковой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

В соответствии с Договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_ (далее - Договор) Ссудодатель передал Ссудополучателю на срок действия Договора недвижимое имущество:

Наименование	Площадь, кв. м.	Балансовая стоимость, руб.	Начисленная амортизация, руб.	Остаточная стоимость, руб.
помещения пищеблока в здании по адресу: г. Полевской, мкр. Ялунина, д. 3	37,8	1 536 930,51	274 321, 81	1 262 608,70
помещения пищеблока в здании по адресу: г. Полевской, мкр. Ялунина, д. 6	45	205 581,02	143 711,45	61 869,57

Помещения будут использоваться в целях **Оказания услуг по организации питания воспитанников** Арендодателя во исполнение Контракта № \_\_\_\_\_.

Санитарно-техническое состояние помещения: удовлетворительное

ПРИНЯЛ:

Ссудодатель  _____/И.Н. Вохмякова/  М.П.
--

ПЕРЕДАЛ:

Ссудополучатель  _____/О.Ю. Козырева/  М.П.
---

Приложение № 2  
к Договору безвозмездного пользования муниципального имущества,  
закрепленного на праве оперативного управления за

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

**АКТ**  
**приема-передачи муниципального движимого имущества арендатору**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Полевского городского округа «Детский сад № 32 общеразвивающего вида», именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице заведующего Вохмяковой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

В соответствии с Договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_ (далее - Договор) Арендодатель передал Арендатору на срок действия Договора движимое имущество:

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Единица измерения	Цена (оценочная стоимость), руб.	Количество	Сумма, руб.
1	Весы электронные кухонные CAS SW-5	41012400015	шт.	5166,24	1	5166,24
2	Весы электронные кухонные CAS SW-5	41012400016	шт.	5166,24	1	5166,24
3	Гигрометр со встроенным термометром А7254	41012400008	шт.	3584,64	1	3584,64
4	Кипятильник проточный КНЭ-100-01	41012400009	шт.	8189,04	1	8189,04
5	Ларь морозильный ЕК-37 С	41012400018	шт.	31234,68	1	31234,68
6	Машина овощерезательная МКО-50	41012400007	шт.	41244,51	1	41244,51
7	Мясорубка с подставкой МИМ - 300М	41012400013	шт.	31995,88	1	31995,88
8	Мясорубка ТС 12i	41012400012	шт.	20362,68	1	20362,68
9	Овощерезательная протирачная машина МПО-1	41012400014	шт.	41238,32	1	41238,32
10	Установка УФ DUV-1-21-N	41012400010	шт.	27480,00	1	27480,00
11	Холодильник Бирюса 133	41012400017	шт.	21763,24	1	21763,24
12	Электроплита 6-ти конфорочная с жарочным шкафом 0,72 ДШ	41012400011	шт.	54025,68	1	54025,68
13	Стеллаж производственный с 4-мя полками из	41012600026	шт.	4863,96	1	4863,96

	нержавеющей стали СКН-600*400*1800					
14	Стеллаж производственный с 4-мя полками из нержавеющей стали СКН-600*400*1800	41012600027	шт.	4863,96	1	4863,96
15	Стеллаж производственный с 4-мя полками СКН-400*700*1600	41012600038	шт.	4863,96	1	4863,96
16	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600048	шт.	3665,83	1	3665,83
17	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600049	шт.	3665,83	1	3665,83
18	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600050	шт.	3665,83	1	3665,83
19	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600051	шт.	3665,83	1	3665,83
20	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600052	шт.	3665,83	1	3665,83
21	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 400*600*860	41012600053	шт.	3665,83	1	3665,83
22	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 600*600*860	41012600032	шт.	3664,00	1	3664,00
23	Стол производственный из нержавеющей стали СРО 600*600*860	41012600033	шт.	3664,00	1	3664,00
24	Стол раздаточный СРО 600*600*850	41012600028	шт.	3206,01	1	3206,01
25	Шкаф для хлеба без марки	41012600034	шт.	9059,24	1	9059,24
26	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600029	шт.	34075,20	1	34075,20
27	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600030	шт.	34075,20	1	34075,20
28	Шкаф среднетемпературный СМ 107-S	41012600031	шт.	5166,24	1	5166,24
		ИТОГ:		420 947.90		420 947.90

Ссудодатель

\_\_\_\_\_ /И.Н. Вохмякова/

М.П.

Ссудополучатель

\_\_\_\_\_ /О.Ю. Козырева/

М.П.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857086

Владелец Вохмякова Ирина Николаевна

Действителен с 07.03.2025 по 07.03.2026