

**КОНТРАКТ № 0372200268225000036-001**  
**на оказание услуг по организации питания обучающихся в 2025-2026 гг.**

**Идентификационный код закупки 252780735408978070100100350015629244**

Санкт-Петербург

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «Красносельский» (сокращенное наименование – СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»), именуемый в дальнейшем Заказчик, в лице и.о. директора Янцен Дарьи Сергеевны, действующего на основании Приказа Комитета по образованию № 151-к от 05.05.2025, с одной стороны, и ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУРУМ ПЛЮС"<sup>1</sup>, именуемый в дальнейшем Исполнитель, в лице генерального директора Вознесенской Т.В.<sup>2</sup>, действующего на основании Устава<sup>3</sup>, с другой стороны, именуемые при совместном упоминании Стороны в порядке статьи 51 Федерального закона от 05.04.2013 № 44–ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), на основании результатов проведения открытого конкурса в электронной форме, что отражено в протоколе подведения итогов № ИЭОК1 от 24.06.2025 (реестровый номер закупки № 0372200268225000036) заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации питания обучающихся в 2025-2026 гг. (далее – Услуги).

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а также Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и Расчетом цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к настоящему Контракту) и Предложением Исполнителя по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» (Приложение № 3 к настоящему Контракту) (при наличии), являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

## 2. ПОРЯДОК, СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. В соответствии с пунктом 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденное постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, в случае привлечения к организации питания детей в

---

<sup>1</sup>Указывается полное наименование Исполнителя – юридического лица, наименование обособленного подразделения юридического лица (если от имени Исполнителя выступает обособленное подразделение юридического лица), или фамилия, имя, отчество (при наличии) Исполнителя – физического лица, в том числе зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя

<sup>2</sup>Указывается должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), лица, подписывающего контракт со стороны Исполнителя

<sup>3</sup>Указываются реквизиты документа, удостоверяющие полномочия лица на подписание Контракта со стороны Исполнителя

организациях, осуществляющих образовательную деятельность, предприятий общественного питания меню утверждается руководителем предприятия общественного питания – Исполнителем и согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей – Заказчиком.

2.2. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт–Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение №1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком с учетом режима работы пищеблока. График оказания услуг устанавливается в соответствии с МР 2.4.0179–20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

2.4. Услуги оказываются по заявкам Заказчика. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 16:00 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного пунктом 11.1 настоящего Контракта.

2.5. Срок оказания услуг: начало с 01.09.2025; окончание 30.06.2026.

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресам:

Учебная площадка № 1: г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, Кингисеппское шоссе, д. 53, литер А, Д.

Учебная площадка № 2: г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, ул. Спирина, д. 13, литер Б.

Учебная площадка № 3: г. Санкт-Петербург, пос. Стрельна, Театральная аллея, д. 19, литер А;

Учебная площадка № 4: Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Юты Бондаровской, д. 22, литер А.

2.7. Оказание услуг осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика при сырьевом типе пищеблока, с учетом режима его работы в соответствии с установленным законодательством нормативами, нормами и правилами.

2.8. Типы пищеблоков Заказчика:

- г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, Кингисеппское шоссе, д. 53, литер А, Д. – сырьевая столовая;
- г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, ул. Спирина, д. 13, литер Б – сырьевая столовая;
- г. Санкт-Петербург, пос. Стрельна, Театральная аллея, д. 19, литер А – сырьевая столовая;
- г. Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Юты Бондаровской, д. 22, литер А – сырьевая столовая.

### **3. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СТОРОН**

#### **3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Оказать услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.

3.1.2. Обеспечить соответствие оказываемых Услуг требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

3.1.3. Формировать в единой информационной системе и направлять Заказчику документ о приемке\* в электронной форме с приложением дополнительных документов, указанных в пункте 6.7 настоящего Контракта (далее – документ о приемке), в соответствии с условиями настоящего Контракта ежемесячно по окончании оказания услуг.

3.1.4. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

3.1.5. В течение 10 (Десяти) рабочих дней с даты подписания настоящего Контракта обеими сторонами предоставить Заказчику на согласование, утвержденное цикличное двухнедельное меню рационов питания, разработанное в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – меню).

3.1.6. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.1.7. В течение 3 (Трех) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, ВНТП, СНиП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с приложением копий медицинских и трудовых книжек;

- о внедрении на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3.1.8. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке, подачу порционных блюд на столы в зале приема пищи, а также последующей уборкой со столов после приема пищи обучающимися.

3.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах.

---

\* В случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется документ с функциями счет-фактуры, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, и документа о приемке (устанавливается чек бокс в поле «Включить формирование счет-фактуры в документ о приемке») (вид документа в терминологии функционала единой информационной системы в сфере закупок: «Счет-фактура и документ о приемке»). В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет-фактуру в виде отдельного документа;

3.1.10. Вывешивать согласованное Заказчиком меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

3.1.11. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

3.1.12. Обеспечить наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами).

3.1.13. Обеспечить пищеблок Заказчика дополнительным оборудованием, обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.1.14. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

3.1.15. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

3.1.15.1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного, кухонного и весового оборудования.

3.1.15.2. Производить замену или ремонт оборудования, пришедшего в негодность по его вине.

3.1.16. Обеспечить пищеблок Заказчика (при сырьевом типе пищеблока) необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья на пищеблок Заказчика при сырьевом типе пищеблока, в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.1.16.1. В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590–20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций (МР 2.3.6.0233–21), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (Двух) часов с момента изготовления.

3.1.17. Не допускается заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной упаковке. Тара предоставляется Исполнителем.

3.1.18. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением №1 к настоящему Контракту.

Поступающие в Учреждение продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.1.19. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.

3.1.20. В течение 30 (тридцати) дней с даты заключения настоящего Контракта, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования и инвентаря пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

3.1.21. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов I–IV класса опасности.

3.1.22. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.1.23. Заключение договора безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ. Перечень оборудования приведен в Приложении № 4 к настоящему государственному контракту.

3.1.24. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро– и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

3.1.25. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.1.26. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок

для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

3.1.27. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

3.1.28. Соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга, предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).

3.1.29. Решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется Исполнителем Заказчику в порядке, установленном частью 20.1 статьи 95 Закона.

3.1.30. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

### 3.2. Исполнитель вправе:

3.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты оказанных услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2.3. Требовать от Заказчика предоставления имеющейся у него информации, необходимой для исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и в соответствии с положениями статьи 95 Закона.

3.2.6. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

3.2.7. Реализовывать дополнительный ассортимент готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно. Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

3.2.8. В случае внесения изменений в меню, уведомить и предоставить на согласование Заказчику утвержденное меню в течение одного рабочего дня с даты его утверждения. До момента согласования Заказчиком изменений в меню организация питания осуществляется в соответствии с действующим меню.

3.2.9. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

### 3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с положениями настоящего Контракта и требованиями статьи 94 Закона.

3.3.2. Провести внутреннюю экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

3.3.3. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг, соответствующих условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения настоящего Контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона);

б) при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

3.3.5. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

1) с использованием единой информационной системы сформировать решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписать его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и разместить такое решение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое решение не размещается на официальном сайте;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 12.1 статьи 95 Закона автоматически с использованием единой информационной системы направляется Исполнителю. Датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 2 части 12.1 статьи 95 Закона считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

3.3.6. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.

3.3.7. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефону/факс/почта [aurumplus2009@yandex.ru](mailto:aurumplus2009@yandex.ru), в порядке, установленном в пункте 2.4 настоящего Контракта.

3.3.8. В течение 1 (Одного) рабочего дня с даты заключения настоящего Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

3.3.9. Заключение с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135–ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ. Перечень передаваемого оборудования приведен в Приложении № 4 к настоящему контракту.

3.3.10. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

3.3.11. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.3.12. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.3.13. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.

3.3.14. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

#### 3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту и надлежащим образом оформленных документов, указанных в настоящем Контракте и подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Контракту.

3.4.2. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий настоящего Контракта.

3.4.3. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по настоящему Контракту.

3.4.4. Отказаться от приемки и оплаты услуг, не соответствующих условиям настоящего Контракта.

3.4.5. Требовать от Исполнителя своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе приемки оказанных услуг.

3.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и в соответствии с положениями статьи 95 Закона.

3.4.7. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и разделом 7 настоящего Контракта.

3.4.8. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

### **4. ЦЕНА КОНТРАКТА, СРОК И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Цена Контракта составляет **37 953 960 рублей 00 копеек** (Тридцать семь миллионов девятьсот пятьдесят три тысячи девятьсот шестьдесят рублей 00 копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена контракта установлена в расчете цены оказываемых услуг (Приложение №2 к настоящему Контракту).

4.2. Стоимость оказанных Исполнителем услуг за оплачиваемый (отчетный) период, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику объемов рационов питания. Стоимость услуг по Контракту включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе расходы на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, расходы по оплате таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.



4.3. Изменение существенных условий настоящего Контракта в ходе его исполнения допускается исключительно в случаях, предусмотренных Законом.

4.4. Источник финансирования настоящего Контракта – внебюджетные средства, субсидии на иные цели, код раздела 0704, код целевая статья 0350040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях», код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

4.5. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в срок не более 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке\*, к которому в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в пункте 6.7 настоящего Контракта, являющиеся его неотъемлемой частью.

4.7. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 16 настоящего Контракта.

Валютой, используемой для расчетов с Исполнителем, является российский рубль.

4.8. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению 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.

4.9. Обязанности Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт–Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств.

4.10. Стороны обязуются на последнее число текущего месяца производить сверку расчетов и оформлять акт сверки взаиморасчетов за прошедший месяц.

4.11. Суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом и настоящим Контрактом, удерживаются Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

## **5. КАЧЕСТВО ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ**

5.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно–технической документацией и определенным в Приложения № 1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

---

\* В случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется документ с функциями счет-фактуры, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, и документа о приемке (устанавливается чек-бокс в поле «Включить формирование счет-фактуры в документ о приемке») (вид документа в терминологии функционала единой информационной системы в сфере закупок: «Счет–фактура и документ о приемке»). В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет–фактуру в виде отдельного документа;

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в Приложении №1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

5.2. Оценка уровня организации социального питания осуществляется в соответствии с Порядком проведения оценки уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, утвержденным постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга».

5.3. Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

## **6. ПОРЯДОК И СРОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ**

6.1. Сдача-приемка услуг осуществляется путем подписания Сторонами ежемесячного акта сдачи-приемки оказанных услуг.

По окончании срока оказания услуг (ежемесячно) по Контракту Исполнителем составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, который в течение 3 (Трех) рабочих дней с даты окончания срока оказания услуг предоставляется Заказчику на подписание в двух экземплярах одновременно со счетом. Заказчик обязан в течение 3 (Трех) рабочих дней, с момента получения указанного акта, подписать акт сдачи-приемки оказанных услуг или предоставить мотивированный отказ.

6.2. Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом.

По результатам проведения экспертизы оформляется заключение по результатам экспертизы.

6.2.1. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта.

6.2.2. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.2.3. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке

результатов исполнения Контракта за отчетный период либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6.3. При отсутствии претензий относительно результатов оказанных услуг на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта, Заказчик подписывает акт промежуточной приемки в течение 3 (трех) рабочих дней, с момента получения указанного акта.

6.4. При обнаружении в ходе экспертизы нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к качеству и безопасности оказанных услуг, Заказчиком составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень выявленных недостатков и сроки их устранения Исполнителем.

Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчик в срок, указанный в пункте 6.3 настоящего Контракта, отказывается от приемки результатов оказанных услуг и составляет мотивированный отказ от подписания акта промежуточной приемки.

После устранения Исполнителем обнаруженных Заказчиком недостатков Заказчик производит приемку результатов оказанных услуг, в том числе экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном настоящим разделом Контракта.

6.4.1. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 120 минут с момента его уведомления.

6.5. В соответствии с частью 6 статьи 94 Закона по решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

6.6. На основании акта, указанного в пункте 6.1 настоящего Контракта, Сторонами с использованием единой информационной системы в сфере закупок оформляется документ о приемке.

6.7. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.6 настоящего Контракта, должны быть приложены следующие документы, являющиеся его неотъемлемой частью:

- счет на оплату услуг за соответствующий оплачиваемый период;
- скан-образ акта сдачи-приемки оказанных услуг за соответствующий отчетный период;
- скан-образы составленных в течение отчетного периода актов промежуточной приемки, сводный реестр за календарный месяц по местам (адресам) оказания услуг) экспертных заключений (при их наличии).

При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 6.6 настоящего Контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.8. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона такого документа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.9. В течение 10 (Десяти) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.8 настоящего Контракта Заказчик (за исключением случая создания

приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона) на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.7 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта, осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке;

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

Документы о приемке, подписанные в ЕИС, принимаются к учету сторонами в качестве первичных документов и являются основанием для оплаты.

Электронный документ полностью равнозначен бумажному документу о приемке.

6.9.1. Заказчик имеет право принять оказанные услуги в объеме меньшем, чем указано Исполнителем в документе о приемке, с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.10. В случае создания приемочной комиссии в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.8 настоящего Контракта на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.7 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы в сфере закупок, 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 единой информационной системы в сфере закупок;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта 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 единой информационной системе в сфере закупок. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему в сфере закупок, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.10.1. Приемочная комиссия имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и информации о фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.11. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с пунктом 6 части

13 статьи 94 Закона таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.12. Датой приемки оказанных услуг за отчетный период считается дата размещения в единой информационной системе в сфере закупок документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.13. В случае получения в соответствии с пунктом 6.11 настоящего 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 Контракта.

6.14. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные в ходе приемки недостатки своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в рекламационном акте.

Устранение Исполнителем выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки (штрафа, пени), предусмотренных разделом 7 настоящего Контракта.

6.15. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом Контракта осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, исправленного документа о приемке.

После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания документа о приемке, Исполнитель и Заказчик подписывают документ о приемке в порядке и сроки, предусмотренные настоящим разделом Контракта.

Срок исправления Исполнителем документа о приемке при поступлении от Заказчика уведомления об уточнении составляет 5 (Пять) рабочих дней.

6.16. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов, либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Исполнителем.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

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

7.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

7.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 9 Правил, и составляет:

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

7.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 3 Правил, и составляет (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.8<sup>4</sup>, 7.9, 7.16 настоящего Контракта):

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

7.8. 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, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 4 Правил, и составляет 1 процент цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

7.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 6 Правил, и составляет:

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

7.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом 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 настоящим Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

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

7.15. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 8.8 настоящего Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, предусмотренном пунктом 7.10 настоящего Контракта.

7.16. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), размер штрафа рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 5 Правил и составляет:

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

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.17. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

7.19. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

7.20. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7.21. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

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

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА<sup>5</sup>**

8.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 3 995 153 рубля 68 копеек (*Три миллиона девятьсот девяносто пять тысяч сто пятьдесят три рубля 68 копеек*)<sup>6</sup>

В случае если предложенная Исполнителем сумма цен единиц услуги снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной сумме цен единиц услуги, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона.

8.1.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию услуг;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;
- соблюдение сроков оказания услуг;

---

<sup>5</sup> Положения настоящего раздела не применяются в случае заключения контракта с Исполнителем, который является казенным учреждением;

<sup>6</sup> Указывается в соответствии с частью 6 статьи 96 Закона;



– возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

8.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставлено Исполнителем в виде независимой гарантии.

Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона, или внесением денежных средств на счет Заказчика, 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 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.

8.2.1. Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать условия, предусмотренные пунктами 1 – 7 части 2 и частью 3 статьи 45 Закона, и соответствовать дополнительным требованиям, установленным Правительством Российской Федерации во исполнение части 8.2 статьи 45 Закона.

8.3. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем), в том числе в части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 8.4 – 8.6 настоящего Контракта, составляет не более 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

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 пунктами 8.6 и 8.7 настоящего Контракта.

8.5. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 8.6 и 8.7 настоящего Контракта.

8.6. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного

Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный пунктом 8.3 настоящего Контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

8.7. Предусмотренное пунктами 8.4 и 8.5 настоящего Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом, а также приемки Заказчиком оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения Контракта в объеме выплаченного аванса (если Контрактом предусмотрена выплата аванса), либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по Контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению).

8.8. 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 обязуется 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 пунктами 8.4 – 8.7 настоящего Контракта.

8.9. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение обязательств по Контракту, в том числе в случае приостановления действия лицензии банка, предоставившего независимую гарантию, в качестве обеспечения исполнения Контракта (за исключением отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций), Исполнитель обязуется в течение десяти рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

8.10. Исключение банка из перечня, предусмотренного частью 1.2 статьи 45 Закона, региональной гарантийной организации из перечня, предусмотренного частью 1.7 статьи 45 Закона, не прекращает действия выданных гарантом и принятых Заказчиками независимых гарантий и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий таких независимых гарантий.

8.11. Уменьшение в соответствии с пунктами 8.4, 8.5 настоящего Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пунктом 8.6 настоящего Контракта информации в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона.

8.12. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, частью 7 статьи 96 Закона возврат независимой гарантии Заказчиком

гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

## **9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

9.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 60 (Шестидесяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

9.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

9.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 9.2 – 9.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и(или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и(или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 60 (шестидесяти) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

## **10. РАССМОТРЕНИЕ И РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ**

10.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

10.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение Арбитражному суду города Санкт-Петербурга и Ленинградской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

10.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны–адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении. Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации\*.

10.5. Сторона должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты получения претензии.

10.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и(или) нормативные правовые акты; требования; информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

10.7. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

10.9. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, предъявившей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Арбитражный суд города Санкт–Петербурга и Ленинградской области.

10.11. В силу требований части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации гражданско-правовой спор о взыскании денежных средств по требованию об уплате неустойки (штрафа, пени) может быть передан Заказчиком на рассмотрение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области после принятия мер по досудебному урегулированию спора по истечении тридцати календарных дней со дня направления претензии (требования).

## **11. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА, СРОК ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

---

\* Статья 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации. В соответствии с пунктом 63 постановления Пленума Верховного суда Российской Федерации от 23 июня 2015 года №25 «О применении судами некоторых положений раздела I части первой Гражданского кодекса Российской Федерации» с учетом положений пункта 2 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации юридически значимое сообщение, адресованное гражданину, осуществляющему предпринимательскую деятельность в качестве индивидуального предпринимателя (далее – индивидуальный предприниматель), или юридическому лицу, направляется по адресу, указанному соответственно в едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей или в едином государственном реестре юридических лиц, либо по адресу, указанному самим индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом. Досудебный порядок урегулирования спора считается соблюденным в случае направления претензии, в том числе по адресу, указанному в настоящем Контракте;

11.1. Настоящий Контракт считается заключенным в день размещения Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с частью 5 статьи 51 Закона и действует по « 31 » декабря 2026 г. (включительно), а в части неисполненных обязательств – до полного их исполнения Сторонами.

Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту и не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.2. Срок исполнения настоящего Контракта: «30» июня 2026 г.

11.3. Информация о настоящем Контракте подлежит включению в реестр контрактов, заключенных заказчиками.

11.4. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Закона, в том числе:

1) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

2) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

11.5. Предусмотренные пунктом 11.4 настоящего Контракта изменения осуществляются при условии предоставления Исполнителем в соответствии с Законом обеспечения исполнения Контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения Контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения Контракта установлено в соответствии со статьей 96 Закона. При этом:

1) размер обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7 – 7.3 статьи 96 Закона;

2) обеспечение исполнения Контракта может быть предоставлено путем внесения соответствующих изменений в условия ранее предоставленной Заказчику независимой гарантии;

3) если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления новой независимой гарантии, возврат Заказчиком ранее предоставленной ему независимой гарантии предоставившему ее гаранту не осуществляется, взыскание по ней не производится, Заказчик признается отказавшимся от своих прав по ранее предоставленной независимой гарантии, обязательство гаранта перед Заказчиком по ранее предоставленной независимой гарантии прекращается с момента выдачи новой независимой гарантии;

4) если при увеличении в соответствии со статьей 95 Закона цены Контракта обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств, Исполнитель вносит на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации

учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, денежные средства в размере, пропорциональном стоимости новых обязательств Исполнителя.

11.6. В случае уменьшения в соответствии со статьей 95 Закона цены Контракта Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства в размере, пропорциональном размеру такого уменьшения цены Контракта.

11.7. В случае изменения срока исполнения Контракта в соответствии с частью 27 статьи 34 Закона по соглашению сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта.

11.8. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены Заказчиком в реестр контрактов, заключенных Заказчиком.

11.9. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, оформляются Сторонами путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту, которое является его неотъемлемой частью.

11.10. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

11.11. Стороны вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта в одностороннем порядке в соответствии с положениями частей 8 – 11, 13 – 19, 21 – 23 статьи 95 Закона.

11.12. 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, а также в случаях, предусмотренных Контрактом:

11.12.1. если Исполнитель отказался от оказания услуг после заключения Контракта;

11.12.2. если Исполнитель не приступает к оказанию услуг в сроки, указанные в пункте 2.5 Контракта – в течение 1 (Одного) дня с даты получения заявки от Заказчика;

11.12.3. если Исполнитель систематически нарушает сроки оказания услуг по организации питания;

11.12.4. если Исполнитель некачественно оказал предусмотренные Контрактом услуги (три и более замечаний);

11.12.5. если Исполнитель прекратил оказывать услуги по Контракту в сроки, указанные в пунктах 2.4 – 2.5 Контракта;

11.12.6. если Исполнителем оказаны услуги ненадлежащего качества в соответствии с заключением Заказчика, либо эксперта или экспертной организации.

11.13. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Закона.

11.14. 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.

11.15. Решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта формируется Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю в порядке, установленном частью 12.2 статьи 95 Закона.

11.16. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

1) Заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое решение не размещается на официальном сайте;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 12.1 статьи 95 Закона автоматически с использованием единой информационной системы направляется исполнителю. Датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 2 части 12.1 статьи 95 Закона считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.17. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с пунктом 11.13 настоящего Контракта.

Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

11.18. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

В случае отмены Заказчиком в соответствии с Законом не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с частью 12.1 статьи 95 Закона, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое извещение не размещается на официальном сайте.

11.19. Решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта направляется Исполнителем Заказчику в порядке, установленном частью 20.1 статьи 95 Закона.

11.20. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

В случае отмены Исполнителем в соответствии с Законом не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с частью 20.1 статьи 95 Закона, Исполнитель не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое извещение не размещается на официальном сайте.

Заказчик не позднее двух рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта, направляет в соответствии с порядком, предусмотренным пунктом 1 части 10 статьи 104 Закона, обращение о включении информации об Исполнителе в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

## **12. БАНКОВСКОЕ И КАЗНАЧЕЙСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ КОНТРАКТА**

12.1. Банковское и казначейское сопровождение Контракта не предусмотрено.

## **13. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

13.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

13.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 16 настоящего Контракта,



либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 16 настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе 16 настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

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

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

13.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

13.6. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

13.7. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронными цифровыми подписями уполномоченных на подписание Контракта лиц обеих Сторон.

13.8. Должностное лицо Заказчика, ответственное за исполнение настоящего Контракта Бунулу Анна Александровна 246-34-79, [deadzabava@list.ru](mailto:deadzabava@list.ru)<sup>7</sup>.

13.9. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

## **14. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

14.1. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично–правовым образованием, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц либо лицам, иным образом, связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для Сторон по Контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

---

<sup>7</sup> Указывается должность, ФИО, номер контрактного телефона, адрес электронной почты ответственного должностного лица заказчика;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой Стороны по Контракту, ее аффилированным лицам с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей Стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

## 15. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

15.1. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки;

Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг.

Приложение № 3 – Предложение Исполнителя по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки».

Приложение № 4 - Перечень оборудования.

## 16. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### ЗАКАЗЧИК

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»  
Санкт-Петербургское Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «Красносельский»

ИНН 7807354089 /КПП 780701001  
Юридический адрес: Россия, 198320,  
г. Санкт-Петербург, Красное Село,  
Ул. Спирина, д.13, лит. Б.  
Фактический адрес: Россия,  
г. Санкт-Петербург, 198320, Красное Село,  
Кингисеппское шоссе д.53, лит. А, Д.  
Банк Северо-Западный Банк России  
Лицевой счет 0191138 в комитете  
финансов СПб  
ОГРН 1107847298536  
Р/СЧ. 03224643400000007200  
КОР/СЧ. 40102810945370000005

И.о. директора

\_\_\_\_\_ Д.С. Янцен

ПОДПИСАНО ЭЦП

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

*ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АУРУМ ПЛЮС" (ООО  
"АУРУМ ПЛЮС")*

Юридический/фактический адрес: 191015, г Санкт-  
Петербург, ул Таврическая, 10А, помещ. 1-Н,  
Помещения 17-20  
ИНН 7814450121  
КПП 784201001  
ОГРН 1097847299604  
р/с 40702810255380000328  
в СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК, г.  
Санкт-Петербург  
БИК: 044030653,  
к/с: 30101810500000000653  
Контактные данные  
e-mail: aurumplus2009@yandex.ru  
тел. 7 9216593833

Генеральный директор

\_\_\_\_\_ (Т.В. Вознесенская)

ПОДПИСАНО ЭЦП

## Описание объекта закупки<sup>8</sup>

### Раздел 1. Общие требования.

1.1. Объект закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся в 2025 и 2026 учебном году.

1.2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 с указанием вида (-ов) продукции, соответствующий (-ие) предмету настоящего конкурса с ограниченным участием: 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь.

1.3. Идентификационный код закупки: 252780735408978070100100350015629244

### Раздел 2. Требования к функциональным, техническим и качественным характеристикам объекта закупки

#### 2.1. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1.1. Целью данной закупки является: обеспечение питанием обучающихся колледжа в 2025 и 2026 учебном году.

2.1.2. Основанием для закупки оказания услуг являются План-график закупок заказчика, Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге».

2.1.3. Источник финансирования: Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений. Субсидии на иные цели, целевая статья 0350040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях», КОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

2.1.4. Оказание услуг осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на объекте Заказчика, исходя из среднего расчета требуемого количества для организации рационов питания.

Оказание услуг по организации питания обучающихся осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

Период оказания услуг:

- начало 01.09. 2025 г.

- окончание 30.06.2025

Лимит финансирования на 2025-2026 год: 39 951 536 рублей 80 копеек из них:

Срок и порядок оплаты услуг, а также порядок и размер авансирования (при наличии) установлены в Проекте контракта (Приложение №5 к Извещению)

2.1.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком. График оказания услуг устанавливается в соответствии с МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

2.1.6. Заказчик направляет Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 16 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количестве рационов питания (по каждой категории).

2.1.7. Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Исполнителем меню основного (организованного) питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований Заказчика к меню основного (организованного) питания (Приложение № 2 к настоящему Описанию объекта закупки) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья, размещенном на странице Управления социального питания на официальном сайте

<sup>8</sup> Включается Заказчиком при подготовке проекта контракта по итогам процедуры определения Исполнителя в точном соответствии с описанием объекта закупки, размещенным в составе извещения об осуществлении закупки;

Администрации Санкт-Петербурга в сети Интернет: <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/> (далее – Ассортиментный перечень).

Исполнитель разрабатывает собственное меню и технологические карты в соответствии с физиологическими потребностями возрастной категории питающихся 12 лет и старше в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.(с изменениями, введенными в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 22 августа 2024 г. N 9), Методическими рекомендациями МР 2.4 0179-20.2.4, МР 2.4 0260-21.2.4, ГОСТ 31987-2012, требованиями Заказчика к меню основного (организованного) питания (Приложение № 2 к Описанию объекта закупки) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья, размещенном на странице Управления социального питания на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в сети Интернет: <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>.

2.1.8. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

Федеральному закону Российской Федерации от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральному закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 "О ветеринарии";

Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";

Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе";

Национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования";

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1 к техническому заданию).

2.1.9. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(с изменениями от 22.08.2024 № 9);

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию";

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 "О введении в действие санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";

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

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07 "Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";

ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

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

ГОСТ 32692-2014 "Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

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

ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию";

ГОСТ Р 54609-2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

2.1.10. Исполнитель гарантирует наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства. Постановления Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

Глава 4, ст.21, п.1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС «Меркурий» на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Приказа Минсельхоза России от 13 декабря 2022 года № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме

и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 № 318 «Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее», пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Глава 4, ст.21, п.1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

- наличие свидетельств о государственной регистрации для продукции, подлежащей государственной регистрации (Глава 4, ст.21, 24 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции").

В случае, если один из перечисленных в описании объекта закупки нормативно-технических документов утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

2.1.11. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, готовой пищевой продукции, технологическими процессами производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Качество и безопасность продукции общественного питания должны контролироваться по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Продукция общественного питания должна быть безопасной в течение установленного срока годности. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Глава VIII «Особенности организации общественного питания детей» «готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления».

В продукции общественного питания, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

Сроки годности и условия хранения продукции общественного питания устанавливаются изготовителем (предприятием общественного питания) с учетом требований действующих нормативных правовых актов, нормативных правовых и иных нормативных документов.

Материалы, используемые для производства (изготовления) упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в соответствии с Техническим регламентом таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), действующими нормативными правовыми актами и нормативными документами, указанными в техническом задании.

2.1.12. Заказчик вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов на пищеблоке Исполнителя (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых) и за наличием сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, электронного Ветеринарного сопроводительного документа (ВСД), зарегистрированного в ФГИС «Меркурий» с предоставлением либо номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар, либо с предоставлением соответствующего этому ВСД двумерного матричного штрихового кода, сформированного ФГИС, либо с предоставлением распечатки формы для печати оформленного в электронном виде ВСД, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации.

## **2.2. Требования к техническим характеристикам услуг**

2.2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - в соответствии с меню, разработанным Организатором питания (далее – Исполнителем), утвержденным руководителем Исполнителя и руководителем Заказчика. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Меню должно быть разработано из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение № 1 к Техническому заданию).

Место оказания услуг:

- г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, Кингисеппское шоссе, д. 53, литер А, Д. – доготовочная столовая (тип пищеблока - сырьевая столовая);
- г. Санкт-Петербург, г. Красное Село, ул. Спирина, д. 13, литер Б (тип пищеблока - сырьевая столовая);
- г. Санкт-Петербург, пос. Стрельна, Театральная аллея, д. 19, литер А (тип пищеблока - сырьевая столовая);
- г. Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Юты Бондаровской, д. 22, литер А (тип пищеблока - сырьевая столовая).

Исполнитель обязан разработать меню рационов питания для всех типов контингента получателя услуг с учетом ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативных документов;

Разработанное меню и его изменения, включая замену продуктов и видов питания, согласовывается Исполнителем с Заказчиком.

Исполнитель обязан обеспечить соответствие рационов питания технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и нормативным документам, действующим на момент оказания услуг.

Блюда меню рационов питания должны быть изготовлены в соответствии с технологическими картами на продукцию общественного питания и/или технико-технологическими картами на новую продукцию общественного питания.

Исполнитель обязан обеспечить соответствие технологических карт и/или технико-технологических карт, используемых при реализации меню, государственному стандарту (ГОСТ) 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания», включая рекомендуемые формы и информацию, содержащуюся в технологических картах и/или технико-технологических картах.

Исполнитель обязан обеспечить полное соответствие меню рационов питания всем принципам здорового питания, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

Исполнитель обязан обеспечить соблюдение и исполнение требований официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для безопасного и качественного оказания услуг, а также требований технического задания к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

Исполнитель обязан обеспечить соответствие наименования предлагаемых блюд наименованиям, указанным в меню и технологической карте на продукцию общественного питания и/или технико-технологической карте на новую продукцию общественного питания.

2.2.2. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) - Приложение № 1 к Техническому заданию.

2.2.3. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, определяющими требования к оказанию услуг общественного питания, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов,

технологическим процессам приготовления блюд, а также к условиям труда работников, соблюдению правил личной гигиены работниками. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Во время выполнения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль наличия и исправности технологического оборудования и предметов материально-технического оснащения. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для обеспечения безопасности и качества сырья и пищевых продуктов Исполнитель осуществляет контроль соблюдения правил товарного соседства, норм складирования, наличия приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья посуды ручным способом предполагается использовать трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов. В предприятиях питания разрабатываются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкции вывешиваются в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к безопасности таких материалов и изделий.

Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должно контролироваться соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, являющимся предметами производственного окружения: обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Исполнитель обязан обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных



местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Не менее одного раза в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на линии раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

В предприятиях питания разрабатываются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкции вывешиваются в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях, в обеденном зале ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений, обеденного зала, санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения бракеража. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работника пищеблока, медицинского работника Заказчика и/или уполномоченных лиц общеобразовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать весу (выходу) блюд, указанному в меню рационов питания, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к весу (массе) порций блюд в зависимости от возраста обучающихся. Исполнитель обязан обеспечить сбалансированность рационов питания. Рацион питания должен по химическому составу, пищевой и энергетической ценности, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарных правил, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не должны приниматься.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок.

При поступлении сырья, пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания Исполнитель проводит контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при их транспортировке с использованием специального, чистого транспорта для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - должно быть наличие охлаждаемого либо изотермического транспорта. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. При использовании транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования).

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов, Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продуктов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) либо размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях на бумажном и (либо) электронном носителях.

Во время выполнения технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания Исполнитель должен контролировать состояние условий труда работников на рабочих местах и правильность применения ими средств индивидуальной и коллективной защиты. Для этого предполагается контроль следующих параметров и показателей: на пищеблоке должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья и дезинфекции рук должно быть обеспечено размещение дозаторов для мыла и дезинфицирующего средства и индивидуальных либо одноразовых полотенец, либо электрических сушилок для рук. Мыть руки в производственных ваннах не должно допускаться. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат либо куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая

рабочая обувь) и средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками); работники пищеблока обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак либо косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинированные в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и по эпидемическим показаниям. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. На период исполнения контракта Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленных в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

Во время выполнения технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания Исполнитель должен контролировать состояние условий труда работников на рабочих местах и правильность применения ими средств индивидуальной и коллективной защиты. Для этого предполагается контроль следующих параметров и показателей: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Работники столовой обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах либо специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом либо иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику либо ответственному

лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию предполагается, что работники будут снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

Исполнитель обязан организовать проведение ежедневного бракеража готовой продукции в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания. Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать весу (выходу) блюд, указанному в меню рационов питания, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к весу (массе) порций блюд в зависимости от возраста обучающихся. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Исполнитель должен иметь работающее холодильное оборудование, позволяющее хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях на бумажном и (либо) электронном носителях.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается. Для обеспечения безопасности и качества сырья и пищевых продуктов Исполнитель осуществляет контроль соблюдения правил товарного соседства, норм складирования, наличия приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Исполнитель гарантирует осуществлять доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья транспортными средствами, специально предназначенными либо специально оборудованными для таких целей. Доставка готовой пищи осуществляется автотранспортом Исполнителя, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и прошедшим санитарную обработку, в сопровождении экспедитора. Исполнитель проводит контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при их транспортировке с использованием специального, чистого транспорта для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - должно быть наличие охлаждаемого либо изотермического транспорта. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. При использовании транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования). Контейнеры, термосы не должны иметь повреждений (вмятин, отслоившейся краски, следов ржавчины), а также должны быть обеспечены герметично закрывающимися крышками. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции (но не менее 1 раза в месяц).

### **2.3. Требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия выполняемых услуг потребностям заказчика (приемка услуг)**

2.3.1. Исполнитель обязан осуществлять контроль за процессом питания с момента приготовления пищи до момента ее потребления.

Исполнитель обязан обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием представителей Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

При обнаружении низкого качества оказания услуг Заказчик незамедлительно вызывает представителей Исполнителя и в их присутствии составляет акт. При необходимости стороны могут прилечь к разрешению ситуации независимого эксперта. Если результаты экспертизы будут свидетельствовать о низком качестве Рационов, Исполнитель обязуется возместить расходы на проведение экспертизы.

2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты, закупаемые для приготовления блюд согласно Приложению №1 к ТЗ, должны иметь сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648» и рыбопродукты; свидетельство о государственной регистрации для продукции, подлежащей обязательной государственной регистрации.

Согласно Приказу Минсельхоза России от 13 декабря 2022 года № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

2.3.3. При кулинарной обработке Исполнитель должен соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должны контролироваться следующие параметры и показатели: 1) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность; 2) не допускается привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов; 3) для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда; 4) наличие на рабочих местах необходимой посуды, инвентаря, технологической документации. Не должно допускаться использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.3.4. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

2.3.5. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

2.3.6. Во время выполнения и после завершения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль следующих параметров и показателей: 1) производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном

законодательством порядке; 2) при приготовлении блюд питания необходимо обеспечивать соблюдение принципов щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате. Должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование и аналогичные им).

2.3.7. Строго соблюдать правила приемки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, условия, сроки хранения и реализации скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»), регулярность и полноту ведения журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продуктов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) либо размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

2.3.8 В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан вести необходимую документацию (Гигиенический журнал, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнал бракеража готовой пищевой продукции), а также осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

2.3.9. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. При поступлении сырья и пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания Исполнитель обязан проводить контроль показателей их качества и безопасности: 1) поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре; 2) не допускаются к приему пищевые продукты не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

### **Раздел. III Требования к гарантийному сроку услуги и объему предоставления гарантий ее качества**

#### **3.1. Требования к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества**

3.1.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН

2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3.1.2. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.1.3. Исполнитель обязуется в течение не более 3 рабочих дней с даты заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, будут соответствовать общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3.1.4. Срок предоставления гарантий - в течение всего срока действия Контракта.

#### **Раздел. IV Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью технического задания (приложены отдельным файлом)**

Приложение № 1 Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища);

Приложение № 2. Требования Заказчика к меню.

Приложение № 3. Расчет объемов рационов питания.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища).

*Прикреплен отдельным файлом.*

**ЗАКАЗЧИК**

**И.о. директора**

\_\_\_\_\_ **Д.С. Янцен**

*ПОДПИСАНО ЭЦП*

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Т.В. Вознесенская**

*ПОДПИСАНО ЭЦП*



### **Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания**

Меню основного (организованного) питания разрабатывается Исполнителем для всех типов контингента получателей услуг на период не менее двух недель с учетом режима Заказчика, ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, с учетом следующего:

3. Разработанное Исполнителем меню основного (организованного) питания должно соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе требованиям:

- ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

2. При разработке меню основного (организованного) питания Исполнитель вправе воспользоваться рекомендуемой формой меню, указанной в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно в рационы питания и (или) в состав блюд должны быть включены мясо, и(или) птица, и (или) рыба, овощи, фрукты, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, обогащенные микронутриентами.

В меню обедов в обязательном порядке должны быть включены; овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо (из мяса, птицы или рыбы), гарнир (из овощей или круп, макаронных изделий), напиток (компот, кисель, сок).

В меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жареная», «печень жареная», «овощи пассерованные» и аналогичные им). Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате, припускание.

Меню должно быть сформировано с учетом суточной потребности в пищевых веществах и энергии для соответствующей категории обучающихся.

Меню не должно содержать пищевой продукции, содержащейся в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

### **ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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 рубленого 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.

В организованных детских коллективах при формировании меню учитываются требуемые для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития в разрезе каждой возрастной группы в соответствии с Приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### **ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

(Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Показатели	Потребность в пищевых веществах
	12 лет и старше

белки (г/сут)	90
жиры (г/сут)	92
углеводы (г/сут)	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2720
витамин С (мг/сут)	70
витамин В1 (мг/сут)	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	900
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	1200
фосфор (мг/сут)	1200
магний (мг/сут)	300
железо (мг/сут)	18
калий (мг/сут)	1200
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,05
фтор (мг/сут)	4,0

При формировании двухнедельного меню необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции, отраженными в приложении № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, исключая применение запрещенной в детском питании пищевой продукции, указанной в Приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и обеспечивать соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи регламентированному нормативу для соответствующей возрастной группы, установленному приложением № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

(Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Блюдо	Масса порций
	12 лет и старше
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)	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150
Первое блюдо	250 - 300

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120
Гарнир	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200
Фрукты	100

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи допускается в течение дня в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, установленным требованиями.

В случае, если при исполнении контракта по какой либо причине невозможно осуществить приготовление блюда, указанного в п.2 приложения № 2 к описанию объекта закупки, до устранения такой причины, разрешается производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии ее аналогичности по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

### ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

(Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17

		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Массовая доля жира, указанная в процентах, соответствует массе жира в граммах на каждые 100 грамм продукта.

Исполнитель должен обеспечить соответствие рационов питания технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и нормативно-техническим документам, действующим на момент оказания услуг.

Блюда меню основного (организованного) питания должны быть изготовлены в соответствии с технологическими картами и/или технико-технологическими картами на продукцию общественного питания. Технологические карты (технико-технологические карты) должны соответствовать ГОСТ 31987-2012. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 дня.

Меню основного (организованного) питания должны отвечать всем принципам здорового питания, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

Исполнитель должен обеспечить сбалансированность питания и массу порционных блюд в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в том числе по соответствию химического состава, пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, включая белки, жиры, углеводы, в том числе при замене рационов и блюд.

При формировании меню основного (организованного) питания Исполнитель должен предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показаниями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Разработанное Исполнителем меню основного (организованного) питания, меню дополнительного питания (на возмездной основе дополнительное питание обучающихся и сотрудников школы, посредством реализации горячего питания и буфетной продукции), а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в случаях, установленных действующим законодательством, утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания, меню дополнительного питания, а также рекомендации по организации здорового питания в целях информирования общественности об организации социального питания в учреждении Заказчика размещают:

- на сайте учреждения с учетом требований, установленных Постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации")

- на стендах учреждения/столовой в доступных для граждан местах (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Исполнитель обязан предоставлять Заказчику ежедневное меню горячего питания в виде электронной таблицы в формате XLSX для размещения его на официальных сайтах общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий осуществляется посредством проведения бракеража готовой продукции с занесением результатов бракеража в журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с утвержденными формами Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Приложение № 3 к Техническому заданию

Расчет объемов рационов питания

Контингент питающихся (возраст) – дети (подростки) с 14 лет и старше.

Период питания (неделя) – с понедельника по субботу включительно (кроме воскресенья и праздничных дней).

№ п/п	Наименование объекта закупки (услуга)	с 01.09.2025 по 30.06.2026							
		Контингент обучающихся	Основные характеристик и объекта закупки - рационы питания по отдельным приемам пищи по СанПиН 2.4.1.3049-13	Ед. изм .	Плановое количество дней посещения одним обучающимся ПОУ за период с 01.09.2025 по 30.06.2026	Списочная численность обучающихся, отнесенных к категории, указанным в статье 81 Закона Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», чел. в 2025 г.	Коэффициент фактического пребывания (указывается до 1 единицы)	Количество рационов питания	
1	2	3	4	5	10	11	12	13	
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся СПб ГБ ПОУ «Колледж Красносельский» в 2025-2026 гг.	Обучающиеся	Комплексный обед	ШТ .	315	959	0,80	2025 г.	58 207
								2026 г.	60 555
ИТОГО								118 762	

**ЗАКАЗЧИК**

И.о. директора

Д.С. Янцен

ПОДПИСАНО ЭЦП

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Генеральный директор

Т.В. Вознесенская

ПОДПИСАНО ЭЦП



**Расчет цены оказываемых услуг**  
(заполняется с учетом предложения победителя конкурса)

№п/п	Наименование объекта закупки, товарный знак, знаки обслуживания, фирменные наименования, патенты, полезные модели, промышленные образцы	Тип объекта закупки	Позиции по КТРУ, ОКПД2	Количество (объем) и единица измерения товара, работы, услуги	Цена за единицу (в валюте контракта)	Ставка НДС	Страна происхождения товара	Сумма (в валюте контракта)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 2025 году	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	58207 Штука (ШТ)	319.5800003436	Без НДС		18 601 793.08
2	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 2026 году	Услуга	Услуги школьных столовых и кухонь (56.29.20.120)	60555 Штука (ШТ)	319.58000033028	Без НДС		19 352 166.92
Итого:								37 953 960.00

**ЗАКАЗЧИК**

И.о. директора

\_\_\_\_\_ Д.С. Янцен

ПОДПИСАНО ЭЦП

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Генеральный директор

\_\_\_\_\_ Т.В. Вознесенская

ПОДПИСАНО ЭЦП

**Предложение Исполнителя по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки»**

*Прикреплен отдельным файлом.*

**ЗАКАЗЧИК**

**И.о. директора**

\_\_\_\_\_ **Д.С. Янцен**

*ПОДПИСАНО ЭЦП*

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **Т.В. Вознесенская**

*ПОДПИСАНО ЭЦП*

Перечень оборудования столовой СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский»

Перечень оборудования столовой по адресу г. Красное Село, Кингисеппское шоссе, д.53, лит. А, Д

Номер п/п	Инвентарная карточка (при наличии)		Завод ской номер (при налич ии)	Инвентарный номер (при наличии)	Полное наименование объекта	Примечание
	номер	дата				
1	2	3	4	5	6	7
<b>ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ</b>						
1	000258	02.10.2010		101041000000063	Витрина кондитерская GAMMA K1350	
2	001030	26.09.2011		101061000000915	Стойка для подносов и столовых приборов СП2 с гастроемкостями	
3	001046	30.09.2011		101051000000924	Стол для столовой 1180x780x740	
4	001047	30.09.2011		101061000000925	Стол для. столовой 1180x780x740	
5	001048	30.09.2011		101061000000925	Стол для столовой 1130x780x740	
6	001049	30.09.2011		101061000000927	Стол для столовой 1180x780x740	
7	001050	30.09.2011		101061000000928	Стол для столовой 1180x780x740	
8	001051	30.09.2011		101061000000929	Стол для столовой 1180x780x740	
9	001052	30.09.2011		101061000000930	Стол для столовой 1180x780x740	
10	001045	30.09.2011		101051000000693	Стол для столовой 1180x780x740	
11	001053	30.09.2011		101061000000956	Стол для столовой 1180x780x740	
12	001054	30.09.2011		101051000000957	Стол для столовой 1180x780x740	
13	001055	30.09.2011		101061000000958	Стол для столовой 1180x780x740	
14	001056	30.09.2011		101061000000959	Стол для столовой 1180x780x740	
15	001П57	30.09.2011		101061000000960	Стол для столовой 1180x780x740	
16	001058	30.09.2011		101061000000961	Стол для столовой 1180x780x740	
17	001059	30.09.2011		101061000000962	Стол для столовой 1180x780x740	
18	001060	30.09.2011		101061000000963	Стол для столовой 1180x780x740	
19	001061	30.09.2011		101061000000964	Стол для столовой 1180x780x740	
20	001062	30.09.2011		101061000000965	Стол для столовой 1180x780x740	
21	001063	30.09.2011		101061000000966	Стол для столовой 1180x780x740	
22	001004	30.09.2011		101061000000967	Стол для столовой 1180x780x740	
23	001065	30.09.2011		101061000000968	Стол для столовой 1180x780x740	

24	001066	30.09.2011		101061000000969	Стол для столовой 1180x780x740	
25	001067	30.09.2011		101061000000970	Стол для столовой 1180x780x740	
26	1068	30.09.2011		101061000000971	Стол для столовой 1180x780x740	
27	001069	30.09.2011		101061000000972	Стол для столовой 1180x780x740	
28	001070	30.09.2011		101061000000973	Стол для столовой 1180x780x740	
29	001071	30.09.2011		101061000000974	Стол для столовой 1180x780x740	
30	001072	30.09.2011		101061000000975	Стол для столовой 1180x780x740	
31	001073	30.09.2011		101061000000976	Стол для столовой 1180x780x740	
32	001074	30.09.2011		101051000000977	Стол для столовой 1180x780x740	
<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	001350	31.10.2011		101041000000897	Ванна котломоечная ВК1 14/7	
2	001351	31.10.2011		101041000000893	Ванна котломоечная ВК1 14/7	
3	001355	31.10.2011		101041000000357	Ванна моечная СПЭ-606 Б/МЗ	
4	001356	31.10.2011		101041000000358	Ванна моечная СПЭ-606 Б/МЗ	
5	000270	02.10.2010		101041000000064	Дана Мармит 1-х блюд с полкой МЭП-10/7Н/1120	
6	001314	23.10.2011		101041000000874	Кипятильник-термостат 11 R S0030	
7	000324	02.10.2010	124	101041000000092	Котел пищеварочный КПЭ-250	
8	000150	13.05.2008		101С41000000450	Котел пищеварочный КПЭМ-250	на ремонте
9	001010	20.09.2011		101061000000694	Кухонный стеллаж СК- 800/500	
10	001020	26.09.2011		101041000000901	Мармит электрический для вторых блюд МЭ2- 14В	
11	001021	26.09.2011		101041000000899	Овощерезка CL-50 (5 ножей, протирка)	
12	001022	26.09.2011		101031000000546	Пароконвектомат КРЕ 1.12	
13	000393	02.10.2010		101041000000128	Плита кух. электр. ЭП- 4ЖШ	
14	001024	26.09.2011		101061000000923	Подставка под пароконвектомат КРЕ 1.12, 10-ти уровней	
15	001373	31.10.2011		101061000000722	Подтоварник ПКИ 9/6	
16	001319	23.10.2011		101041000000882	Прилавок нейтральный ПН-14	
17	001011	20.09.2011		101041000000885	Смеситель 855329 ЭЛЕКТРОЛЮКС ПРОФЕШЕНЭЛ СпА	
18	001375	31.10.2011		101061000000717	Стеллаж СК-120Q/600	
19	001376	31.10.2011		101061000000718	Стеллаж СК-1200/600	
20	001031	26.09.2011		101061000000914	Стол охлаждаемый MFP- 180 GN/4	
21	001367	31.10.2011		10108Ю000000701	Стол СПЭ-612 П	

22	001383	31.10.2011		101061000000702	Стоп СПЭ-612 П	
23	001394	31.10.2011		101061000000711	Стол СПЗ-615 БП	
24	001395	31.10.2011		101061000000712	Стол СПЗ-615 БП	
25	001397	31.10.2011		101061000000714	Стол СПЭ-710 П	
26	001398	31.10.2011		101051000000715	Стол СПЭ-716 БП	
27	000137	01.08.2007		101041000000414	Шкаф пекарский 2-х секционный 3Ш-2к	Не работает
28	000800	02.10.2010		101041000000179	Эл. плита ПЭ-704ШК	
29		2024		420233405002	Плита электрическая кухонная ЭП-4ЖШ	
30		2024		520243405010	Сковорода опрокидывающаяся	
31		2024		420242403004	Пароконвектомат Gabino	
32		2024		420243405001	Шкаф холодильный Марихолодмаш	
<b>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ</b>						
1	2	3	4	5	6	7
1	001309	23.10.2011		101041000000879	Слайсер серии LUSSJ 25GS	
2	001354	31.10.2011		101041000000856	Ванна моечная СПЭ-606 Б/МЗ	
3	001032	26.09.2011		101041000000913	Стол охлаждаемый MFP-150 2С	
4	001380	31.10.2011		101041000000698	Стол СПЭ-610 БП	
5	001386	31.10.2011		101041000000700	Стол СПЭ-612 П	
6				420233404004	Слайсер Yurakan HKN-НМ 220	
7				420233405007	Шкаф холодильный универсальный V1400 Carboma	
8				420243406004	Стерилизатор для ножей	
<b>МЯСНОЙ ЦЕХ</b>						
1	2	3	4	5	6	7
1	001353	31.10.2011		101041000000355	Ванна моечная СПЭ-606 Б/МЗ	
2	001357	31.10.2011		101041000000859	Ванна моечная СПЗ-612 Б/2МЗ	
3	001389	31.10.2011		101061000000703	Стол СПЗ-612 П	
4	001392	31.10.2011		101051000000709	Стол СПЗ-615 БП	
5	001399	31.10.2011		101061000000716	Стол СПЭ-716 БП	
6				520243405008	Мясорубка электрическая тип 1	
7				420242405001	Шкаф холодильный Марихолодмаш	
8				420233404001	Шкаф холодильный комбинированный POLAIR CC214-S	
9				520233405001	Шкаф морозильный ШН-0,7	
<b>КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ</b>						
1	2	3	4	5	6	7
1	001352	31.10.2011		101041000000854	Ванна моечная СПЭ-606 Б/МЗ	
2	001023	26.09.2011		101041000000887	Печь конвекционная Х.ВС805	

3	001377	31.10.2011		101061000000719	Стол кондитерский ССБ 20/8П	
4	001383	31.10.2011		101061000000705	Стол СПЗ-612 БП	
5	001385	31.10.2011		101061000000707	Стол СПЭ-612 БП	
6	001326	23.10.2011		101041000000877	Тестомес серии JS-H-50	
7	001090	06.10.2011		101061000000579	Шкаф расстоечный	
8	001335	23.10.2011		101061000000692	Шпилька кондитерская Н-1.15	
9				420242405002	Шкаф холодильный Мариолодмаш	
10				101342024060006	Тестомес Hurakan	
<b>МОЙКА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	001310	23.10.2011		101041000000883	Ванна моечная ВСМ-2/530 с сифоном	
2	001311	23.10.2011		101041000000884	Ванна моечная ВСМ-3/530 с сифоном	
3	000935	20.09.2011		101051000000728	Кухонный стеллаж СК-600/500	
4	000992	20.09.2011		101061000000734	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
5	001001	20.09.2011		101061000000674	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
6	001003	20.09.2011		101061000000676	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
7	001007	20.09.2011		101061000000680	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
8	000402	01.07.2021		421240001	Посудомоечная машина ММУ-1000М	
9	000553	02.10.2010		101061000000149	Стол производственный ПРПС-15/6	
10	001379	31.10.2011		101061000000697	Стол СПЭ-610 БП	
11	001390	31.10.2011		101061000000695	Стол СПЗ-612 с отверстием для отходов	
12	001396	31.10.2011		101061000000713	Стол СПЭ-615 БП	
13	001325	23.10.2011		101041000000886	Тележка сервировочная ТТ-2 (для сушки посуды)	
14	001337	23.10.2011		101041000000873	Электроподогреватель ЭБАД-30/1М	
15	001320	23.10.2011		101041000000845	ЭЛЕКТРОЛЮКС ПРОФЕШЕНЭЛ СпА Смеситель 855329	
<b>ХЛЕБОРЕЗКА ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	000988	20.09.2011		101061000000730	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
2	001382	31.10.2011		101061000000704	Стол СПЭ-612 БП	
3	000176	27.05.2008		101041000000467	Хлеборезательная машина АХМ-300Т	
<b>ОВОЩНОЙ ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	001358	31.10.2011		101041000000860	Ванна моечная СПЭ-612 Б/2МЗ	
2	000995	20.09.2011		101081000000737	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
3	000996	20.09.2011		101061000000669	Кухонный стеллаж СК-1200/500	

4	001004	20.09.2011		101061000000677	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
5	001374	31.10.2011		101061000000623	Подтоварник ПКИ 9/6	
6	001378	31.10.2011	724	101061000000696	Стол СПЭ-610 БП	
7				520243405003	Картофелечистка	
8				101342024060003	Машина овощерезка Abat МКО-50	
9				420243405003	Шкаф холодильный Мариохолодмаш	
<b>ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	000990	20.09.2011		101061000000732	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
2	000991	20.09.2011		101061000000733	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
3	000994	20.09.2011		101061000000736	Кухонный стеллаж СК-1000/500	
4	000997	20.09.2011		101061000000670	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
5	000998	20.09.2011		101061000000671	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
6	001000	20.09.2011		101061000000673	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
7	001002	20.09.2011		101061000000675	Кухонный стеллаж СК-1200/500	
8	001316	23.10.2011		101041000000880	Машина холодильная среднетемпературная сплит-система SM 226SF	
9	001368	31.10.2011		101051000000724	Подтоварник ПКИ 12/6	
10	001369	31.10.2011		101061000000725	Подтоварник ПКИ 12/6	
11	001370	31.10.2011		101061000000726	Подтоварник ПКИ 12/6	
12	001371	31.10.2011		101061000000727	Подтоварник ПКИ 12/6	
13	001372	31.10.2011		101061000000721	Подтоварник ПКИ 9/6	
14	000526	02.10.2010		101061000000429	Стиральная машина LG WD- 8049	
15	001084	31.10.2011		101061000000706	Стол СПЭ-612 БП	
16	001012	20.09.2011		101041000000850	Тележка грузовая (2 уровня) 4.467.06.45	
17				420243405004	Шкаф холодильный Мариохолодмаш	
<b>РАЗДЕВАЛКА СОТРУДНИКОВ СТОЛОВОЙ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	001327	23.10.2011		101061000000684	Шкаф раздевальный ШР22-600	
2	001328	23.10.2011		101061000000686	Шкаф раздевальный ШР22-600	
3	001330	23.10.2011		101061000000637	Шкаф раздевальный ШР22-600	
4	001331	23.10.2011		101061000000688	Шкаф раздевальный ШР22-600	
5	001332	23.10.2011		101061000000689	Шкаф раздевальный ШР22-600	
6	001333	23.10.2011		101061000000690	Шкаф раздевальный ШР22-600	
7	001334	23.10.2011		101051000000691	Шкаф раздевальный ШР22-600	
<b>КАБИНЕТ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

1	000760	02.10.2010		101061000000238	Шкаф д/одежды 1800*1100 (4)	
2	001328	23.10.2011		101061000000685	Шкаф раздевальный ШР22-600	

**Перечень оборудования столовой по адресу пос. Стрельна, Театральная аллея, д. 19 лит. А:**

Номер п/п	Инвентарная карточка (при наличии)		Завод ской номер (при налич ии)	Инвентарный номер (при наличии)	Полное наименование объекта	Примечание
	номер	дата				
1	2	3	4	5	6	7
<b>ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ</b>						
1					Стол для столовой М 141 1200*800 МДФ 22мм	24 шт.
2					Стол обеденный школьный 1180*780*740 цвет каркаса металик, цвет столешницы-бежевый	24 шт.
3					Стул для столовой М 56- 01 металик	103 шт.
4					Стул на металлическом каркасе (каркас-серый, обивка-бежевая)	96 шт.
5				420243406001	Витрина холодильная	
<b>Раздача</b>						
1				10104145ПК	ДАНА Мармит 1-х блюд с полкой	
2				10104143ПК	ДАНА Мармит 2-х блюд с полкой	
3				10104142ПК	ДАНА Прилавок для приборов ПП-6/7Н	
4				10104144ПК	ДАНА Прилавок для приборов ПП-6/7Н 2	
5				10104146ПК	ДАНА Прилавок нейтральный ПН-10/7Н	
6				10104147ПК	ДАНА Прилавок- витрина холод. ПВ-10/7 Н(С)	Не используется
7				10106139ПК	Мастер Прилавок нейтральный 2ПН-11/7Н	
8				10106141ПК	Мастер Прилавок охл. открытый 2ПВО-11/7Н	Не используется



9				10106142ПК	Мастер Прилавок угловой 2 ПУВ-90Н	
10				000000001130ПК	Стол рабочий СПЭ-708П	
11		01.01.2011		000000001715ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
<b>Сбор грязной посуды</b>						
1		01.07.2008		1380567ПК	Стол для сбора отходов РПСО-10/6	
2		01.07.2008		1380568ПК	Стол для сбора отходов РПСО-10/6	
3		01.12.2003		000000001860ПК	Стол разделочный с 2-мя ящ.	
4		01.01.2011		000000001696ПК	Стол рабочий СПЭ-710 БП	
5		01.10.2010		000000001129ПК	Стол рабочий СПЭ-612П	
6		01.10.2010		000000001100ПК	Тележка для подносов Н-1.12Р	
7		01.10.2010		000000001101ПК	Тележка для подносов Н-1.12Р	
8		01.02.2011		000000001378ПК	Шпилька Н-1.15 GN (тележка)	
<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1		01.10.2010		000000000801ПК	Ванна моечная с рабочей поверхностью, односекционная левая ВМ1 12/7 Л	
2		01.10.2010		000000000803ПК	Весы АД-10	
3				10104204ПК	Гриль для кур МК-3,8,1	Не используется
4		01.10.2010		000000000797ПК	Зонт вентиляционный ЗВ-1200/900	
5		01.10.2010		000000000798ПК	Зонт вентиляционный ЗВ-1200/900	
6		01.10.2010		000000000799ПК	Зонт вентиляционный ЗВ-1200/900	
7		01.10.2010		1380550_01ПК	Котел КПЭМ-100/9Т	Не используется
8		09.05.2007		10104328ПК	Котел пищеварочный 100л. КПЭМ-100	
9		09.05.2007		10104317ПК	Котел пищеварочный 100л. КПЭМ-100	Не используется
10				10106138ПК	Мастер полка двойная 1100/2	
11		01.10.2010		1380552_01ПК	Пароконвектомат К 1.08	
12		01.10.2010		1380573_01ПК	Пароконвектомат К 1.08	
13		01.10.2010		1380554_01ПК	Печь конвекционная ХВС805	
14				420242403003	Пароконвектомат	Не используется

					Gabino	
15				520243405009	Сковорода, опрокидывающаяся	Не используется
16		30.09.2010		1380561_01ПК	Плита электрическая 4-х конфорочная ПЭ-47	
17		08.04.2010		1380562_01ПК	Плита электрическая 4-х конфорочная ПЭ-47	
18				420233405001	Плита электрическая кухонная ЭП-4ЖШ	
19		01.01.2011		000000001714ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
20		01.10.2010		000000001112ПК	Подставка под пароконвектомат 8-ми уровневый	
21		01.10.2010		000000001113ПК	Подставка под пароконвектомат 8-ми уровневый	
22		01.10.2010		000000001110ПК	Подставка под котел ПКИ-600/400	
24		01.10.2010		1380543_01ПК	Рукомойник ВРН-300	
25		01.10.2010		1380564_01ПК	Сковорода электрическая опр.серии ЕКР-Т7/40SL	
26				10106123ПК	Стелаж кухонный с сушкой СКС-12/4 (2 места)	
27		01.01.2011		000000001703ПК	Стол СПЭ-712 БП	
28		01.01.2011		000000001704ПК	Стол СПЭ-712 БП	
29		01.01.2011		000000001709ПК	Стол СПЭ-715 БП	
30		01.01.2011		000000001711ПК	Стол СПЭ-716 БП	
31		01.01.2011		000000001712ПК	Стол СПЭ-716 БП	
32		01.10.2010		000000001127ПК	Стол кондитерский ССБ 12/7П	
33		01.12.2003		000000001858ПК	Стол разделочный с 2-мя ящ.	
34		01.12.2003		000000001861ПК	Стол разделочный с 2-мя ящ.	
35		01.12.2003		000000001862ПК	Стол разделочный с 2-мя ящ.	
36		01.12.2003		000000000639ПК	Стол разделочный с 2-мя ящ.-1	
37		01.10.2010		000000001099ПК	Тележка для гастрономических Н- 1.15GN	
38		01.02.2011		000000001384ПК	Тележка с подъемной платформой LEMA LM F-30b (TF 30(850*500))	
39		01.10.2010		1380558_01ПК	Тестомес серии S, модель IMPS30TR400TS2VE	

40		01.01.2007		10104314ПК	Шкаф пекарский ЭШП 09	
41		01.10.2010		1380574_01ПК	Шкаф расстоечный XL 404	Не используется
42				101342024060004	Тестомес Hurakan NKN-M20SN2V	Не используется
43		01.02.2011		000000001379ПК	Шпилька Н-1.15 (тележка)	
44		01.10.2010		000000001097ПК	Шпилька кондитерская Н-1.15	
45					Лист д/выпечки алюмин. TG405(600x400x15) для теплового оборудования	10 шт
46					Сковорода чуг д224мм без ручки	1 шт.
47					Гастроемкость 1/1 GN11020BR(h 20мм) KOVINOPLASTIKA LOZ	23 шт
48					Гастроемкость 1/1 GN11020BR(h 40мм) KOVINOPLASTIKA LOZ	14 шт.
49					Гастроемкость перфорированная 1/1 GN11020BR(h 20мм) KOVINOPLASTIKA LOZ	5 шт.
<b>Моечная кухни</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1				10104156ПК	Ванна моечная ВМ-2/700	
2		01.06.2009		1380526ПК	Водонагреватель ЭТАЛОН" RSS 100v (2)	
3		01.01.2011		000000001717ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
4		21.02.2008		1380562ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -7	
5		21.02.2008		1380563ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -8	
6		01.08.2008		1380565ПК	Стелаж кухонный СК-10/4 (2 места)	
7		01.01.2011		000000001708ПК	Стол СПЭ-715 БП	
8		01.10.2010		000000001138ПК	Стол рабочий СПЭ-715П	
<b>Мойка столовой посуды</b>						
1		01.10.2010		1380542_01ПК	Рукомойник ВРН-300	

2		01.09.2008		000000001917ПК	Шкаф для раздевалки 2-х ярусный	
3				520243405004	Водонагреватель бытового тип 7	
4				520242403001	Машина посудомоечная промышленная	
<b>ХЛЕБОРЕЗКА ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1		28.02.2008		000000000768ПК	Хлебонарезная машина АХМ-300Т	Не используется
2		01.06.2007		10104152ПК	Хлеборезательная машина АХМ-300Т	Не используется
3		01.10.2010		000000001276ПК	Контейнер передвижной (Объём 160л)	
4		01.10.2010		000000001280ПК	Контейнер передвижной (Объём 160л)	
5		01.01.2011		000000001718ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
6		01.10.2010		1380541_01ПК	Рукомойник ВРН-300	
7		01.10.2010		000000001133ПК	Стол рабочий СПЭ-710П	
8						
<b>ОВОЩНОЙ ЦЕХ</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1				10104158ПК	Ванна моечная ВМ-3/530	
2		01.10.2010		1380575_01ПК	Картофелечистка серии PSP 700	Не используется
3		01.10.2010		1380551_01ПК	Овощерезка серии CL50 (8 ножей)	
4		01.01.2011		000000001719ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
5		01.01.2011		000000001721ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
6		01.10.2010		000000001114ПК	Полка (подтоварник) ПКИ 12/6	
7		01.10.2010		1380545_01ПК	Рукомойник ВРН-300	
8		01.10.2010		000000001136ПК	Стол рабочий СПЭ-712П	
9		03.08.2011		1380656_01ПК	Шкаф холодильный СМ107-S (ШХ-0,7)	Не исправен
10					Облучатель бактерицидный "Азов" ОБН-75	
11		20.11.2006		10104302ПК	Шкаф холодильный ШХ-	
12				101342024060001	Машина овощерезка Abat МКО – 50	Не используется
13				520243405001	Картофелечистка	

ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ (холодный цех)						
1	2	3	4	5	6	7
1		26.08.2008		1380545ПК	Весы электронные CAS AD-2.5	
2		01.10.2010		000000001145ПК	Миксер планетарный 5KSM150PSEIC	Не используется
3				10104153ПК	Миксер планетарный MX 271	Не используется
4		21.02.2008		1380561ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -6	
5		01.10.2010		1380544_01ПК	Рукомойник BPH-300	
6		01.10.2010		1380555_01ПК	Слайсер серии MS-SL250ES-SS	Не используется
7		01.01.2011		000000001702ПК	Стол СПЭ-712 БП	
8		01.10.2010		000000001139ПК	Стол рабочий СПЭ-715П	
9		01.10.2010		000000001140ПК	Стол рабочий СПЭ-716П	
10				10106226ПК	Холодильный шкаф ШХ-0,7 ДС	
11		01.10.2010		1380556_01ПК	Шкаф холодильный среднетемпературный CM105-S(ШХ-0,5)	
12					Облучатель бактерицидный "Азов" ОБН-75	
13		21.02.2008		1380558ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -3	Не используется
14		21.02.2008		1380560ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -5	Не используется
15		21.02.2008		1380564ПК	Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3 -9	Не используется
16		15.05.2008		10104150ПК	Шкаф холодильный "POLAIR"ШХ-1,4	
17		12.10.2010		1380571_01ПК	Шкаф холодильный среднетемпературный CM107S(ШХ-0,7)	
18				420243406002	Стерилизатор для ножей	
Мясной цех						
1	2	3	4	5	6	7
1		03.03.2008		10104155ПК	Ванна моечная ВМ-2/700	

2				10104159ПК	Ванна моечная ВМ-3/530	
3		10.01.2008		1380785ПК	Весы CAS SW-10	
4				10104199ПК	Весы напольные CAS DL-100	
5				1932	Водонагреватель Термекс	Не используется
6		28.11.2004		000000000368ПК	Камера холодильная КХ-4 с моноблоком ММ-10	Не работает
7				10104151ПК	Ларь морозильный "Italfrost CF 200S" ЛН-200	
8		24.10.2017		1381838ПК	Морозильный ларь МЛК-600	
9		01.10.2010		1380577_01ПК	Мясорубка серии TS 12FTS 107E	
10		17.03.2010		1380569_01ПК	Мясорубка МИМ 300 М	
11		01.01.2011		000000001720ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
12		01.10.2010		1380546_01ПК	Рукомойник ВРН-300	
13		01.01.2011		000000001705ПК	Стол СПЭ-712 БП	
14		01.01.2011		000000001706ПК	Стол СПЭ-712 БП	
15		01.10.2010		000000001132ПК	Стол рабочий СПЭ-710П	
16		01.10.2010		000000001135ПК	Стол рабочий СПЭ-712П	
17		01.02.2011		1380660_01ПК	Шкаф холодильный СМ105-S (ШХ-0,5)	
18				1381839	Морозильный ларь	
19					Морозильный ларь	Не используется
20				520243405005	Водонагреватель бытовой тип 7	
21				520243405007	Мясорубка электрическая	
<b>Сухая кладовая</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1		01.10.2010		000000001277ПК	Контейнер передвижной (Объём 160л)	
2		01.10.2010		000000001278ПК	Контейнер передвижной (Объём 160л)	
3		01.10.2010		000000001279ПК	Контейнер передвижной (Объём 160л)	
4		01.01.2011		000000001716ПК	Подставка ПД 406 Н 400	
5		01.01.2011		000000001724ПК	Подтоварник ПКИ 12/6 (разборный)	
6		01.01.2011		000000001725ПК	Подтоварник ПКИ 12/6 (разборный)	
<b>Коридор</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

1		16.10.2011		1380659_01ПК	Шкаф холодильный СМ105-S (ШХ-0,5)	Не исправен
2		12.10.2010		1380571_01ПК	Шкаф холодильный среднетемпературный СМ107S(ШХ-0,7)	
3		01.10.2010		000000001230ПК	Шкаф комбинированный гардероб	
4		01.10.2010		000000001231ПК	Шкаф комбинированный гардероб	
5		01.01.2011		000000001729ПК	Шкаф раздевательный металлический ШР22- 600 (2 секции)	
6		01.01.2011		000000001730ПК	Шкаф раздевательный металлический ШР22- 600 (2 секции)	
7		01.09.2008		000000001916ПК	Шкаф для раздевалки 2- х ярусный	
8		23.11.2010		1380539ПК	Весы напольные DL-150	
9		01.02.2011		0000000013 83ПК	Тележка платформенная ТП 20 МК (500х800) с колесами промышленными	
10		01.02.2011		000000001385ПК	Тележка грузовая A.R.CADDIE S.A. 4.467.06.45 (2 уровня)	
11				420233404002	Шкаф холодильный комбинированный POLAIR CC214-S	

#### КАБИНЕТ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ

1	2	3	4	5	6	7
1				000000001534ПК	Стол одностумбовый правый (вишня) УНО 29S111	
2				10106163ПК	Тумба приставная	
3				000000001508ПК	Шкаф ЭРГО Ш62з (цвет вишня)	
4		01.10.2011		000000001618ПК	Шкаф (ольха) (900х430х930)	
5					Столик темный	
6					Тумба выкатная Т1-03-В	

#### Буфет

1	2	3	4	5	6	7
1		01.10.2008		000000001016ПК	К-Т барной мебели "Madeira" Арт.К04	
2		01.01.2011		000000001731ПК	Шкаф раздевательный металлический ШР22- 600 (2 секции)	

3		14.12.2011		000000001674ПК	Шкаф гардероб (вишня) (800x470x20850мм)	
4					Стеллаж	
5					Стул ученический 6 шт	
6					Вешалка М 162 металлик	

**Перечень оборудования столовой по адресу г. Петродворец, ул. Юты Бондаровской, д. 22, лит. А:**

Номер п/п	Инвентарная карточка (при наличии)		Заводской номер (при наличии)	Инвентарный номер (при наличии)	Полное наименование объекта	Примечание
	номер	дата				
1	2	3	4	5	6	7
1		01.11.2012		000000001968ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
2		01.11.2012		000000001969ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
3		01.11.2012		000000001970ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
4		01.11.2012		000000001971ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
5		01.11.2012		000000001972ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
6		01.11.2012		000000001973ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
7		01.11.2012		000000001974ПК	Комплект обеденный Эконом-3 (стол+4стула)	
8		01.11.2012		1380676_01ПК	Ванна моечная ВМ2- 14/7Б	
9		01.11.2012		1380677_01ПК	Ванна моечная ВМ2- 16/8Б	
10		01.11.2012		1380673ПК	Ванна моечная цельноутянутая односекционная СПЭ- 707Б/М6	
11		01.11.2012		1380674_01ПК	Ванна моечная цельноутянутая односекционная СПЭ- 707Б/М6	
12		01.11.2012		1380675_01ПК	Ванна моечная цельноутянутая односекционная СПЭ- 707Б/М6	
13		10.01.2008		1380786ПК	Весы CAS SW-10	
14		01.11.2012		1380671_01ПК	Весы DL-150	
15		01.10.2010		000000001266ПК	Кастрюля с крышкой (d32 см, 22л)	



16		01.11.2012		000000001926ПК	Контейнер передвижной IBS20	
17		01.11.2012		000000001927ПК	Контейнер передвижной IBS20	
18		01.11.2012		000000001928ПК	Контейнер передвижной IBS20	
19		09.11.2012		1380696_01ПК	Плита электрическая ПЭС-2	
20		01.11.2012		1380684_01ПК	Плита электрическая ПЭС-2Ш	
21		01.11.2012		000000001960ПК	Подставка для посудомоечной машины	
22		01.11.2012		000000001959ПК	Подставка под конвектомат	
23		01.11.2012		000000001952ПК	Полка настольная 1100x400мм	
24		01.11.2012		000000001954ПК	Полка настольная 1100x400мм	
25		01.11.2012		000000001953ПК	Полка настольная 1500x400мм	
26		01.11.2012		000000001945ПК	Прилавок для приборов, с хлебницей	
27		11.11.2012		1380689_01ПК	Прилавок ПН-10/7Н нейтральный	
28		01.10.2010		1380540_01ПК	Рукомойник ВРН-300	
29		01.11.2012		1380687_01ПК	Слайсер серии MS-SL250ES-SS	
30		01.11.2012		1380682_01ПК	Смеситель с душем д/посудомоечной машины	
31		01.11.2012		000000001948ПК	Стеллаж кухонный 1000 x 500мм	
32		01.11.2012		000000001949ПК	Стеллаж кухонный 1200 x 600мм	
33		01.11.2012		000000001947ПК	Стеллаж кухонный 1000 x 500мм	
34		01.11.2012		000000001951ПК	Стеллаж кухонный с сушилкой для тарелок	
35		01.11.2012		000000001950ПК	Стеллаж кухонный, сборно-разборный, 1500 x 400мм	
36		01.11.2012		000000001944ПК	Стол для сбора отходов	
37		01.11.2012		000000001943ПК	Стол кондитерский 1500 x 700мм	
38		01.11.2012		000000001941ПК	Стол производственный 400 x 800мм	
39		01.11.2012		000000001942ПК	Стол производственный 400 x 800мм	
40		01.11.2012		000000001936ПК	Стол производственный 1100x700мм	
41		01.11.2012		000000001937ПК	Стол производственный 1100x700мм	
42		01.11.2012		000000001938ПК	Стол производственный 1200x700мм	

43		01.11.2012		000000001934ПК	Стол производственный 1500 x 600 мм	
44		01.11.2012		000000001939ПК	Стол производственный 1500 x 700 мм	
45		01.11.2012		000000001933ПК	Стол производственный 600x600мм	
46		01.11.2012		000000001935ПК	Стол производственный 700 x 700 мм	
47		01.11.2012		000000001924ПК	Тележка грузовая Transcaddie E2	
48		01.11.2012		000000001920ПК	Тележка для GN 1/1 15 ур. ТГ 115	
49		28.09.2012		000000001923ПК	Тележка для сбора посуды ТСП	
50		01.02.2011		000000001382ПК	Тележка платформенная ТП 20 МК (500x800) с колесами промышленными	
51		01.11.2012		000000001921ПК	Тележка сервировочная ТС-2	
52		01.11.2012		000000001961ПК	Шкаф для одежды металлический (2 секции)	
53		01.11.2012		1380758_01ПК	Шкаф для одежды металлический (2 секции)	
54		01.10.2010		000000001141ПК	Шкаф металлический для одежды ШПК(1850)22-600	
55		01.11.2012		1380695_01ПК	Шкаф расстоечный серии Linemiss XL 133- В	
56				420233405004	Шкаф холодильный низкотемпературный POLAIR CB-114S	
57		01.11.2012		000000001931ПК	Электроводонагреватель ЭВАД-80/1.6М	
58		01.11.2012		1380686_01ПК	Куттер-овощерезка серии K402	
59		01.10.2012		1380688_01ПК	Мармит МЭП-У-15/7Н универсальный ДАНА (1-х,2-х блюд) комплект	
60				420211010001ПК	Машина посудомоечная МПК-500Ф-01	
61		11.09.2012		1380685_01ПК	Мясорубка МИМ 300М	
62		01.11.2012		1380683_01ПК	Пароконвектомат К 1.06 (HOUNO) в комплекте	
63		01.11.2012		1380699_01ПК	Печь конвекционная серии Arianna XF135	
64		01.11.2012		1380698_01ПК	Прилавок-витрина холодильный ПВ-10/7Н	
65		01.11.2012		1380700_01ПК	Тестомес IMPL16TR4002VEL	
66		27.09.2012		1380694_01ПК	Шкаф морозильный CB107-G	
67		01.11.2012		1380691_01ПК	Шкаф холодильный CM107-G (ШХ-0,7)	
68		05.04.2012		1380692_01ПК	Шкаф холодильный CM107-G (ШХ-0,7)	
69		20.06.2011		1380657_01ПК	Шкаф холодильный CM107-S (ШХ-0,7)	

70					Котел алюминиевый 20 лит.	
71					Магнитный держатель для ножей	
72					Полка настенная 1000х300	
73					Полка настенная 1500х300	
74					Полка настенная 600х300	
75					Полка настенная для досок	
76					Электрополотенце	
77				101342024060005	Тестомес Hurakan NKN-M20SN2V	
78				520243405005	Водонагреватель бытовой тип 7	
79				420243406003	Стерилизатор для ножей	
80				101342024060002	Машина овощерезка Abat МКО – 50	

**Перечень оборудования столовой по адресу г. Красное Село, ул. Спирина, д. 13, лит. Б:**

Номер п/п	Инвентарная карточка (при наличии)		Заводской номер (при наличии)	Инвентарный номер (при наличии)	Полное наименование объекта	Примечание
	номер	дата				
1	2	3	4	5	6	7
<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>						
1	2	3	4	5	6	7
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			2		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб1-500ПНТ	
3			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
4			2		Смеситель Rossinka Y35-25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
5			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П08/08	
6			2		Кипятильник электрический непрерывного действия Дебис КНЭ-100-01 нерж.	
7			1		Котел пищеварочный Abat КПЭМ-160-ОМР	
8			2		Котел пищеварочный Abat КПЭМ-160/9 Т	
9			1		Котел пищеварочный Abat КПЭМ-100/9 Т	
10			4		Машина кухонная универсальная УКМ- П: полный комплект	

11			1		Плита электрическая ПищТех ПЭП-0,48-ДШ-Н2-01	
12			1		Зонт вытяжной островной 1800х2150х400 мм (жироуловитель)	
13			1		Зонт вытяжной островной 2400х2150х400 мм (жироуловитель)	
14			2		Зонт вытяжной островной 1200х2150х400 мм (жироуловитель)	
15			1		Зонт вытяжной островной с жироулавливающим лабиринтным фильтром ЗВ-О16/12 1600х1200х400мм	
16			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/12	
17			1		Пароконвектомат ПищТех ПР-20М	
18			2		Пароконвектомат ПищТех ПР-06М	
19			1		Сковорода электрическая Abat ЭСК-90-0,27-40	
20			3		стеллаж металлический складной	
21			1		стол металлический	
22			2		стол металлический средний	
23			1		полка навесная нерж. сталь	

#### ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

1	2	3	4	5	6	7
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Облучатель бактерицидный ОБН-75	
3			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб1-500ПНТ	
4			1		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
5			1		Смеситель Rossinka Y35-25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
6			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П08/08	
7			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб2-500ПНТ	
8			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
9			2		Смеситель Rossinka Y35-25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	

10			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/08	
11			1		Стол холодильный ПищТех СХЭП-18/7	
12			1		Машина универсальная кухонная УКМ-01(мясорубка, овощерезка с протиркой, взбивалка с бачком, подставк	
13			1		Шкаф холодильный ARKTO R0,7-S(P)	
14			2		стол металлический нерж. больш	
15			2		полка навесная	
<b>Кладовая овощей (пом.Е116)</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			2		Шкаф холодильный ARKTO R0,7-S(P)	
2			3		стеллаж металл.	
3			1		подтоварник	
<b>Выпечной цех пом.Е105</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц62-500ПНТ	
3			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
4			1		Смеситель Rossinka Y35-25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
5			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/08	
6			1		Машина тестомесильная спиральная АБАТ ТМС-60НН-2П	
7			1		Машина взбивальная ТОРГМАШ МВ-40	
8			1		Печь конвекционная ПищТех ПК-М-10-400/600	
9			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/12	
10			1		Шкаф расстоечный ПищТех ШР-930-16 (2,0)	
			1		Шкаф холодильный ARKTO R0,7-S(P)	
			3		стеллаж металл	
			1		подтоварник	
			2		полка нависная	
			1		стол производственный	
			1		стол из нержавеющей стали	
			2		тележка металл	
			1		стеллаж металл	
<b>Мойка кух. посуды пом. Е106</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб2-600ПНТ	
3			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
4			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
5			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П14/08	
6			1		Ванна котломоечная ВК1 11/7/8,7 ц/т мойка 960x510x380	
7			1		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
8			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
9			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/08	
10			1		Машина котломоечная Abat МПК 65-65 (с компл. держател) (камера 650x785x650мм, 340шт/час, 4 цикла, 2 дозат)	
11			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/12	
12			2		стеллаж перфорированный	
<b>Мясо-рыбный цех пом.Е107</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			2		Стол холодильный ПищТех СХЭП-14/7	
2			3		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб2-500ПНТ	
3			6		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
4			3		Смеситель Rossinka Y35-25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
5			3		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/08	
6			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
7			1		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-300М	
8			1		Мясорубка настольная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МИМ-80	

9			1		Автомат котлетный СТАНКОСТРОИТЕЛЬ AK2M-40-У	
10			1		Фаршемешалка ПМФ-К (УКМ-03) с 1-м бачком (850х600х870мм, произв. 150кг/ч, 380В)	
11			1		Шкаф холодильный ARKTO R0,7-S(P)	
12			1		модуль специализированный колода разрубочная	
13			2		полка навесная настенная	
14			1		стеллаж металлический	
15			2		полка для досок разделочных навесная	
<b>Цех вторичной обработки овощей пом.Е108</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			2		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц62- 500ПНТ	
2			4		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
3			2		Смеситель Rossinka Y35- 25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
4			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П12/08	
5			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
6			1		Шкаф холодильный ARKTO R0,7-S(P)	
7			1		Машина универсальная кухонная УКМ-06 (мясорубка, овощерезка с протиркой, подставка)	
8			1		полка настенная	
9			1		стол металл	
<b>Цех первичной обработки овощей пом. Е109</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Машина овощерезательная ОМ-	

					350-01 без подставки (410х300х660мм, 0,55кВт, 220 В)	
3			2		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц62- 500ПНТ	
4			4		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
5			2		Смеситель Rossinka Y35- 25 для кухни поворотным изливом, с локтевой ручкой, хром	
6			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П12/08	
7			1		Машина картофелеочистительная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МОК- 300М	
<b>Моечная столовой посуды пом. Е 102</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Машина посудомоечная туннельная Abat МПТ- 2000 левая	
3			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц62- 500ПНТ	
4			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
5			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
6			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц63- 500ПНТ	
7			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
8			1		Смеситель Rossinka Y35- 25 для кухни поворотным изливом, с	



					локтевой рукояткой, хром	
9			3		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
10			1		Стол предмоечный Abat СПМП-7-4 (1300x700 мм) душ-стойка, мойка цельнотянутая 400x400x250, для МПТ)	
11			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
12			1		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
13			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П16/10	
14			1		Зонт вытяжной пристенный с жироулавливающим лабиринтным фильтром ЗВ-П16/08 1600x800x350мм	
15			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П14/08	
16			1		Машина посудомоечная фронтальная ПищТех МП-500Ф-01	
17			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П08/08	
<b>Помещение обработки яиц пом. Е 119</b>						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			2		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОцб2- 500ПНТ	
3			2		Смеситель Rossinka Y35- 25 для кухни поворотным изливом, с локтевой рукояткой, хром	
4			4		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
5			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П12/08	

Помещение нарезки хлеба пом. E118						
1	2	3	4	5	6	7
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
Помещение временного хранения отходов пом.Е115 (-5°...+5°С)						
1	2	3	4	5	6	7
1			1		Камера холодильная POLAIR KXH-2,94 ППУ80 (1360х1360х2200мм, V=2,94м3)	
2			1		Сплит-система Polair SM109SDU (с зимним комплектom и ВПУ)	
Помещение холодильных камер пом.Е121						
1	2	3	4	5	6	7
1			2		Камера холодильная V=7,71 м³, КХН-7,71 (1960х2260х2200 мм, без агрегата) толщина панели 80 мм	
2			2		Сплит-система Polair SM113SDU (с зимним комплектom и ВПУ)	
3			2		Камера холодильная POLAIR KXH-2,94 ППУ80 (1360х1360х2200мм, V=2,94м3)	
4			2		Сплит-система Polair SB108SDU (с зимним комплектom и ВПУ)	
Помещение мытья и хранения оборотной тары пом. E123						
1	2	3	4	5	6	7
1			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
2			1		Ванна моечная цельнотянутая ПищТех ПРОФИ ВМОц62- 500ПНТ	
3			1		Устройство душирующее CANCAN СС.МТ02	
4			2		Сифон с разрывом струи ПищТех УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	
5			1		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ- П12/08	

Обеденный зал на 150 посадочных мест с зоной раздачи и буфетом пом. Е101						
1	2	3	4	5	6	7
1			4		Диспенсер тепловой для тарелок КАМИК 460*850*900	
2			2		Стойка для приборов ПищТех Ли́ра-Профи СП/ЛП	
3			2		Стол охлаждаемый с витриной ПищТех Ли́ра-Профи СОЭП-В/ЛП-1500	
4			2		Мармит 1-х блюд ПищТех Ли́ра-Профи МЭП-1Б/ЛП-01	
5			2		Мармит 2-х блюд ПищТех Ли́ра-Профи МЭП-2Б/ЛП-1500-01	
6			2		Стол нейтральный для горячих напитков ПищТех Ли́ра-Профи СГН/ЛП	
7			2		Стол кассовый ПищТех Ли́ра-Профи СК/ЛП	
8			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П12/09	
9			2		Зонт вытяжной пристенный ПищТех ЗВ-П14/09	
10			2		Шкаф среднетемпературный V= 500л ARKTO D0.5-G (690x660x2015 мм, +1...+10 °С, нерж, без канале, пропан)	
11			3		Витрина кондитерская Carboma KC71-130 VV 1,2-1 BUILT-IN (9005)	
12			1		Кипятильник электрический наливной Abat KBЭ-15	
13			1		Рукомойник ПищТех ВМО-РМН-Б	
14			14		Стол на металлокаркасе Тип1	
15			5		Стол на металлокаркасе Тип2	
16			4		Стол на металлокаркасе	

17			43		Стул пластиковый тип 1	
18			34		Стул пластиковый тип 2	
19			14		Стул пластиковый тип 3	
20			12		Стул пластиковый тип 4	
21			4		Барный стол на металлокаркасе	
22			1		Барный стол на металлокаркасе	
23			4		Барный стол на металлокаркасе	
24			32		Стул барный	
25			2		Стол на металлокаркасе	
26			8		Пластиковый стул	
27			8		Мягкий модуль	
28			3		Декор тип1	
29			1		Декор тип2	
30			1		Декор тип3	
31			1		Стенд информация тип 1	