

ДОГОВОР № 2-пг  
на оказание услуги по организации горячего питания обучающихся  
в МБОУ «Гимназия №1» г. Мариинский Посад Чувашской республики

г. Мариинский Посад.

"31" января 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1» г. Мариинский Посад Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Давыдовой Надежды Вячеславовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, индивидуальный предприниматель Иванов Александр Петрович именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующей на основании свидетельства о государственной регистрации от 06 августа 2013 г. серия 21 № 002329257, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили, настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По настоящему договору Исполнитель обязуется выполнить услугу по организации горячего питания учащихся, в МБОУ «Гимназия №1» г. Мариинский Посад Чувашской Республики (далее - Услуга) и сдать ее по акту о приемке выполненных услуг, а Заказчик обязуется принять и оплатить услугу.

1.2. Оказание услуги осуществляется Исполнителем в соответствии с требованиями действующего законодательства и техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего договора (приложение № 1).

1.3. Услуга осуществляется по адресу: Чувашская Республика, Мариинско-Посадский район, г. Мариинский Посад, улица Июльская, 25.

1.4. Стороны констатируют наличие договора безвозмездного пользования муниципальным движимым и недвижимым имуществом от "31" января 2022 года.

### 2. СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

2.1. Начало оказания услуги: с "01" февраля 2022 г.

2.2. Окончание оказания услуги: «28» февраля 2022 года.

### 3. СТОИМОСТЬ УСЛУГИ, ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И ОПЛАТЫ

3.1. Стоимость услуги по настоящему договору (цена договора) составляет 399 360,00 (Триста девяносто девять тысяч триста шестьдесят рублей 00 копеек) рублей 00 копеек, в том числе за счет средств от приносящей доход деятельности текущего года – 399 360,00 рублей 00 коп по КБК 226

3.2. Цена договора включает все расходы на выполнение Технического задания в полном объеме, уплату налогов и сборов, затрат на оплату транспортных расходов, доставку в учреждение, погрузочно-разгрузочных работ, вознаграждение по оказанию услуги, расходы по утилизации пищевых отходов, тары, уборке и содержанию пищеблока, других выплаченных или подлежащих оплате обязательных платежей.

3.3. Расчеты за оказанную услугу производятся, путем оплаты через кассовый аппарат учащимися непосредственно Исполнителю либо путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя через интерактивный терминал безналичной оплаты питания.

### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. оказать услугу в полном объеме и в сроки, указанные в договоре,

4.1.2. организовать питание учащихся в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,  
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,  
СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,  
СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,  
СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,  
СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,  
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,  
СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,  
-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм,  
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;  
4.1.3. организовать двухразовое питание учащихся в соответствии с примерным 12-дневным меню на 2 возраста, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;  
4.1.4. организовать работу пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) в форме производства и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов;  
4.1.5. обеспечить пищеблок Заказчика необходимым штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления в соответствии с действующим законодательством,  
4.1.6. обеспечивать пищеблок Заказчика кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;  
4.1.7. обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его текущий ремонт;  
4.1.8. обеспечить проведение мероприятий, необходимых для приведения пищеблока Заказчика в нормативное состояние;  
4.1.9. обеспечивать своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т. д.), в соответствии с утвержденным меню;  
4.1.10. производить входной контроль качества поступающих на пищеблок Заказчика продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

- 4.1.11. обеспечить поставку продуктов питания на пищеблок Заказчика специализированным транспортом, отвечающим требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки;
- 4.1.12. содержать помещения и оборудование пищеблока Заказчика в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды, не допускать предписаний Роспотребнадзора, а при их получении, своевременно устранять допущенные нарушения;
- 4.1.13. возмещать расходы за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду, вывоз мусора и ТБО (в размере 0,5 куб. м. в месяц) по действующим тарифам согласно показаниям счетчиков (при наличии) или по предоставленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом;
- 4.1.14. заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиям приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;
- 4.1.15. обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:
- ежедневные меню-раскладки;
  - ведомость контроля за рационом питания детей;
  - бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции);
  - бракеражный журнал готовой продукции;
  - журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал витаминизации пищи;
  - журнал учета мероприятий по контролю;
  - журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
  - протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности;
  - сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд);
  - сопроводительные документы на поступающие продукты;
  - медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения;
- 4.1.16. обеспечить наличие на пищеблоке:
- информации об исполнителе услуги по организации питания;
  - книги отзывов и предложений;
- 4.1.17. ежемесячно в течение срока действия договора подписывать акт приема оказанной услуги по организации питания и акт о качестве оказанной услуги по организации питания;
- 4.1.18. незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему договору;
- 4.1.9. не привлекать к исполнению договора третьих лиц.
- 4.2. Заказчик обязан:
- 4.2.1. предоставить Исполнителю на период действия договора в пользование нежилое помещение столовой общей площадью 312,3 кв. м укомплектованное полностью или частично производственным оборудованием, при условии заключения между сторонами договора безвозмездного пользования указанного помещения с целевым назначением «Оказание услуги по организации питания учащихся образовательного учреждения» в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 135-ФЗ от 26.07.2006 «О защите конкуренции» (договор безвозмездного пользования муниципальным недвижимым имуществом, договор безвозмездного пользования муниципальным движимым имуществом);

- 4.2.2. назначить ответственное лицо за организацию питания учащихся из числа своих сотрудников;
- 4.2.3. организовать питание учащихся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения;
- 4.2.4. производить контроль за соблюдением Исполнителем обязательств по договору;
- 4.2.5. осуществлять учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания;
- 4.2.6. ежемесячно принимать и оплачивать оказанные Исполнителем услуги в течение 10 дней с момента подписания акта приема оказанной услуги по организации питания;
- 4.2.7. предоставить Исполнителю необходимую для выполнения обязательств информацию;
- 4.2.8. сообщать Исполнителю о необходимости изменения режима работы, графика предоставления питания не позднее, чем за 1 день.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

- 5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение принятых на себя обязательств стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 5.2. Исполнитель несет ответственность и обязанность возмещения ущерба, причиненного, в том числе третьим лицам, в результате некачественного оказания услуги по настоящему договору (в том числе, если недостатки и нарушения возникли или выявлены после завершения оказания услуги), иных нарушений условий настоящего договора, требований действующего законодательства и технической документации.
- 5.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляются за каждый день просрочки неисполнения обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим договором срока исполнения обязательств. Размер такой неустойки (штрафа, пени) устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального Банка РФ. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.
- 5.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим договором, Заказчик имеет право потребовать уплаты неустойки (штрафа, пеней). Неустойка (штраф, пени) начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим договором срока исполнения обязательств. Размер такой неустойки (штрафа, пеней) устанавливается настоящим договором в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пеней) ставки рефинансирования Центрального Банка РФ. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

## **6. ДЕЙСТВИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

- 6.1. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.
- 6.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, применяются нормы действующего законодательства РФ.

## **7. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ МЕЖДУ СТОРОНАМИ**

- 7.1. Правоотношения между сторонами по настоящему договору регулируется законодательством РФ.
- 7.2. В случае если между сторонами в процессе реализации настоящего договора или в связи с ним возникают разногласия (споры), стороны должны приложить усилия и использовать все имеющиеся возможности для разрешения такого спора путем переговоров между сторонами.

7.3. В случае не достижения соглашения спора и разногласий Сторонами данный спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде

## 8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему договору, если их исполнению препятствует чрезвычайное или непредотвратимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила).

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему договору одной из сторон, она обязана оповестить другую сторону немедленно с момента возникновения таких обстоятельств, приложив к извещению справку соответствующего государственного органа, копию нормативно-правового акта, подтверждающие наступление обстоятельств непреодолимой силы, при этом срок выполнения обязательств по настоящему договору переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Срок действия настоящего договора с "01" февраля 2022 года по «28» февраля 2022 года.

9.2. Настоящий договор составлен в трех экземплярах, имеющих равную юридическую силу (2 экземпляра Заказчику и один экземпляр Исполнителю).

9.3. К настоящему договору прилагается и является его неотъемлемой частью:

**Приложение № 1 Техническое задание**

**Приложение № 2 Акт приема оказанной услуги по организации питания**

**Приложение № 3 Акт о качестве оказанной услуги по организации питания**

## 10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ

### ЗАКАЗЧИК

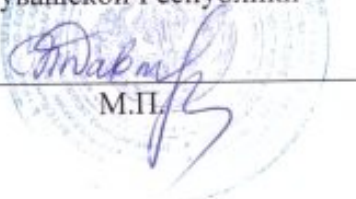
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №1» город Мариинский Посад  
Чувашской Республики

Адрес: 429570, Чувашская Республика  
г. Мариинский Посад, ул. Июльская, д.25

УФК по Чувашской Республики (МБОУ  
«Гимназия №1» г. Мариинский Посад лицевой  
счет № 20156Ц53590)  
Расчетный счет 40701810497061000417  
БИК-049706001

ИНН- 2111005343 КПП – 211101001  
Код по ОКПО – 35949717  
тел./факс (83542) 21465

Директор Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения «Гимназия  
№1» г. Мариинский Посад  
Чувашской Республики



М.П.

Н.В. Давыдова

### ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель  
Иванов Александр Петрович

Адрес: 429570, Чувашская Республика,  
Мариинско-Посадский район,  
г. Мариинский Посад, ул. Новая, д. 4  
АКБ «Энергобанк» (ОАО) г Казань  
Расчетный счет 40802810300230021396  
к/с 30101810300000000770  
БИК 049205770

ИНН 211104472442  
ОГРНИП 313213521800010  
Тел.89279946269

Индивидуальный предприниматель Иванов  
Александр Петрович



М.П.

А.П. Иванов

**Техническое задание  
на оказание услуги, по организации горячего питания**

Количество обучающихся, подлежащих обеспечению горячим питанием  
в том числе: с "01" февраля 2022 года по «28» февраля 2022 года.

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания - 24  
- количество детей в день (с понедельника по субботу) составляет:  
дети в возрасте от 12 до 18 лет – 260 человек

**Требования к участникам размещения заказа, предоставляющим услугу по организации  
горячего питания**

- организовать 1-о разовое питание учащихся в учреждении в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и со следующими нормативно-правовыми актами:
- Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ
- Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»
- Постановление Совмина СССР от 21.02.90 № 195 «Об утверждении норм питания в общеобразовательных школах интернатах общего типа, в специальных общеобразовательных школах-интернатах для детей с недостатками развития, в специальных школах и специальных профессионально-технических училищах для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СП 4076-86 «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима специальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», организовать питание учащихся в учреждении в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока в форме производства и реализации кулинарной продукции из полуфабрикатов,
  - предоставлять 2-х разовое горячее питание учащимся, обеспечивающее 60% среднесуточного набора пищевых продуктов (пр.8 к СанПиН 2.4.5.2409-08)
  - обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,
  - обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его капитальный и текущий ремонт,
  - обеспечить столовую учреждения недостающим оборудованием, на период организации питания в учреждении, согласно спецификации,
  - обеспечивать столовую учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуры,
  - обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т. д.), в соответствии с утвержденным меню,
  - осуществлять поставки продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПин, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,
  - доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре производить силами исполнителя услуги по организации питания,
  - производить входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре,
  - содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний,
  - проводить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия,
  - производить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.
- Организация питания является **2-х разовым** и производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 п. п. 6.8., 6.18, 6.19.

#### Расчет организации горячего питания на срок действия договора

Наименование	Количество человек	Кол-во дней	Стоимость на 1 человека, рублей	Сумма, рублей
Оказание услуг по организации горячего питания учащихся (Обед)	260	24	64-00	399 360,00
<b>ИТОГО:</b>	X	X	X	399 360,00

**Перечень имеющегося производственного оборудования у общеобразовательного учреждения:**

№ п/п	Наименование имущества	Ед. изм.	Кол-во	Инв. номер
1.	Тестомес НС-30 ЕРГО	шт.	1	2414292540000416
2.	Котел пищеварочный КПЭМ 250/9Т	шт.	1	241636952800422
3.	Котел пищеварочный КПЭМ 250/9Т	шт.	1	
4.	Шкаф жарочный ШЖЭП -2	шт.	1	2416293013700420
5.	Мясорубка МИМ -300М	шт.	1	2416293030100420
6.	Посудомоечная машина МПУ 700-01	шт.	1	241629309000418
7.	Ларь морозильный СНЕЖ МЛК 350 с замк	шт.	1	141629301000297
8.	Нов ларь для овощей акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361233600417
9.	Нов ларь для овощей акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361233600417
10.	Нов мармит 2 блюд ЭМК 70К акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2414292552700418
11.	Нов электросила 2 КТП СЭЩ 1 акт 6 от 07.08.2012	Шт	1	381636952800414
12.	Нов весы электронные промышленные акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2414331215000421
13.	Нов шкаф холодильный акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	241636952800423
14.	Нов плита электрическая конфорочная акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	241636952800418
15.	Нов плита электрическая конфорочная акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	241636952800420
16.	Нов плита электрическая ЭПК-48ЖШ 4-х конфор акт 5 от 23.07.2012 000	Шт	1	241636952800421
17.	Новая универсальная кухонная машина УМК –ПК акт 5 от 2.07.2012	Шт	1	241636952800419
18.	Нов плита электрическая комфорт акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	241636952800421
19.	Нов картофелечистка акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2414292554100419
20.	Нов кипятыльник акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2416293015400421
21.	Нов хлебoreзка акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2414292540000419
22.	Нов холодильник бытовой акт 6 от 07.08.2012	Шт	1	2416293010000747
23.	Мясорубка	Шт	1	000000000000183
24.	Холодильник	Шт	1	000000000000069
25.	Шкаф вытяжной	Шт	1	000000000000100
26.	Шкаф холодильный	Шт	1	000000000000146
27.	Электрокипятильник	Шт	1	000000000000150
28.	Нов ванна моечная трехсекционная 500x500 акт от 23.07.2012	Шт	1	261636952800416
29.	Нов ванна моечная трехсекционная 500x500 акт от 23.07.2012	Шт	1	261636952800417
30.	Нов кассета настенная для сухих тарелок акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361233600415
31.	Нов кассета настенная для сухих тарелок акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361233600416
32.	Нов стол для разрубки мяса акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361227400419
33.	Нов стол производственный акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361227400420
34.	Нов стол производственный акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361227400415
35.	Нов стол для сбора остатков пищи акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361227400416



36	Нов стол для очистки картофеля акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2616361227400417
37	Нов столовый инвентарь	Шт	1	2616361233000694
38	Нов ванна моечная для промывки гарниров акт 6 от 07.08.2012	Шт	1	2614289738200745
39	Ванна моечная 2-х секц.	Шт	1	0000000000000149
40	Нов мармит 2 блюд ЭМК 70К акт 5 от 23.07.2012	Шт	1	2414292552700417

**Заказчик:**

Директор Муниципального бюджетного  
 общеобразовательного учреждения  
 «Гимназия №1» г. Мариинский Посад  
 Чувашской Республики



М.П.

Н.В. Давыдова

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель Иванов  
 Александр Петрович



М.П.

Иванов А.П.