

КОНТРАКТ № ШП2019/2020
на оказание услуги для нужд Заказчика

« 27 » августа 2019г.

МБОУ Гимназия им.А.Платонова, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Бондаревой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом «СПП» именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице Кондрева Сергея Константиновича, действующего на основании Устава, совместно именуемые Стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон о контрактной системе) и иного законодательства в сфере закупок, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется в соответствии с условиями Контракта по заданию Заказчика оказать услугу по организации горячего питания школьников на 2019-2020 учебный год с использованием товаров в соответствии с Приложением № 2 к Контракту, а Заказчик обязуется оплатить эту услугу. Под организацией питания понимается закупка, хранение и обработка продуктов, приготовление и раздача готовых блюд, кондитерских, кулинарных и других видов готовой продукции, выработанной из сырья Исполнителя.

Исполнитель оказывает услугу:

- для всех учащихся 1-4 классов – завтрак;
- для учащихся 5-11 классов из социально незащищённых семей – завтрак;
- для всех воспитанников групп продлённого дня, для учащихся, состоящих на диспансерном учёте в противотуберкулёзном диспансере, для спортсменов, имеющих звания «мастер спорта», «кандидат в мастера спорта», первый, второй, третий спортивные разряды, - воспитанникам образовательных учреждений дополнительного образования – обед;
- для юношей допризывного возраста, имеющих дефицит массы тела, для учащихся с ограниченными возможностями здоровья - завтрак и обед.

1.2. Состав и объём услуг: общее количество завтраков 59780 штук, общее количество обедов 17 080 штук.

1.3. Место оказания услуги: 394004, г.Воронеж, наб.Авиастроителей, 30а

1.4. Идентификационный код закупки 193366303175336630100100200025610000

1.5. В целях выполнения обязательств по настоящему Контракту, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 федерального закона от 26.07.2006 № 135 ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование в безвозмездное пользование на основании актов приёма-передачи (приложение № 1 к Контракту).

II. Основания заключения Контракта

2.1. Контракт заключен на основании п.25.1 ч.1 ст.93 ФЗ № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. «О Контрактной системе в сфере закупок Товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», протокола рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме номер 0131300000619002361 от 15.08.2019г.

III. Цена Контракта, порядок и сроки оплаты

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

3.1. Цена Контракта составляет 3 185 420,00 рублей (три миллиона сто восемьдесят пять тысяч четыреста двадцать рублей 00 копеек). НДС не облагается.

Стоимость завтрака составляет 39 рублей; стоимость обеда составляет 50 рублей.

3.2. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

3.3. Источник финансирования Контракта: КВР 244 ПФХД КОСГУ 226, муниципальная программа городского округа город Воронеж «Развитие образования», подпрограмма 2 муниципальной программы городского округа город Воронеж «Развитие общего и дополнительного образования» за счет средств бюджета городского округа город Воронеж

3.4 Код бюджетной классификации 924.0702.0220000590.244

3.5. Аванс не предусмотрен.

3.6. В цену Контракта включены расходы на перевозку, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

3.7. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

3.8. Цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

3.9. Допускается изменение по соглашению сторон условий контракта при его исполнении в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом 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 предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

3.10. Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги, исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем цену настоящего Контракта.

3.11. Заказчик производит оплату оказанной услуги путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя по факту оказания месячного объема услуги не более тридцати дней с даты подписания заказчиком документа о приемке

3.12. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за вычетом неустойки (штрафа, пени) в размере, установленном Контрактом.

3.13. В случае, если оплата Контракта осуществлена путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (штрафа, пени), Заказчик обязан перечислить в установленном порядке неустойку (штраф, пени) в доход бюджета.

IV. Условия и сроки оказания услуги

4.1. Услуга, являющаяся предметом Контракта, оказывается в срок с момента заключения контракта по 29.05.2020 года в течение учебного периода.

4.2. Услуга оказывается Исполнителем еженедельно с понедельника по пятницу в соответствии с режимом работы учреждения, Положением об обеспечении питанием школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж, утвержденным распоряжением главы городского округа город Воронеж от 04.12.2007 № 821-р, на основе поданных предварительных письменных заявок и ежедневно уточняемых данных о количестве предоставляемых порций.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

4.3. В случае использования Исполнителем помещений общеобразовательного учреждения для приготовления блюд, мытья посуды, а так же использования технологического и иного оборудования для этих целей, указанные помещения и оборудование предоставляются Исполнителю в пользование на безвозмездной основе на время действия Контракта.

4.4. По требованию обучающихся (воспитанников) и их родителей, а также работников общеобразовательного учреждения, им должна предоставляться информация о средненедельной пищевой ценности реализуемого рациона питания. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утверждённое директором общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названиях кулинарных изделий.

V. Качество услуги

5.1. Качество оказываемой Исполнителем услуги и продуктов, используемых при оказании услуги по организации горячего питания школьников МБОУ Гимназия им.А.Платонова, должно соответствовать требованиям ГОСТ и СанПиН, действующим на момент оказания услуги и должно быть подтверждено сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными свидетельствами на продукцию животноводческого происхождения, свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке, а так же требованиям согласно приложению № 2, приложению № 3 к настоящему Контракту.

5.2. Организация питания должна осуществляться участником закупки в соответствии с примерным меню, разработанным на основе рекомендуемой массы порций блюд для учащихся в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).

5.3. Качество услуг по организации питания учащихся общеобразовательного учреждения должно соответствовать требованиям национального стандарта РФ ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», «Правилам оказания услуг общественного питания» (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036).

5.4. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительская упаковка пищевых продуктов, используемых в питании, масса (объём порций) должны соответствовать согласованному примерному меню управлением Роспотребнадзора по Воронежской области и ассортименту пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.). Не допускается использование в рационах завтраков и обедов в общеобразовательных учреждениях продуктов, запрещённых в школьном питании, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.5. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества – национальным стандартам Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов; маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации. Исполнитель несёт полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

- 5.6. Упаковка продукции должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для продуктов питания, иметь соответствующую маркировку, должна быть удобна для пользования.
- 5.7. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО).
- 5.8. Остаточный срок годности продукции, используемой для приготовления блюд должен составлять не менее 80% от общего срока годности.
- 5.9. Проверка качества пищи по органолептическим показателям должна осуществляться бракеражной комиссией Заказчика. При необходимости по требованию Заказчика Исполнитель должен провести экспертизу сырья, используемого для приготовления рационов школьного питания. Фактическое количество отпущенных порций уточняется ежедневно ответственным за питание, уполномоченным Заказчиком.
- 5.10. В соответствии с п. 20 Части II конкурсной документации установлено обеспечение исполнения обязательств по Контракту в размере 5 % от начальной (максимальной) цены Контракта
- 5.11. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.
- 5.12. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращаются Заказчиком Исполнителю в течение тридцати дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.
- 5.13. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 8.5 настоящего Контракта.
- 5.14. В случае некачественного приготовления блюд, зафиксированного бракеражной комиссией Заказчика, на основании акта и претензии, направленной Исполнителю в установленном порядке, с Исполнителя взыскивается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.
- 5.15. Масса готового блюда должна соответствовать массе порции, указанной в меню.
- 5.16. В случае несоответствия массы готового блюда массе порции, указанной в меню, устанавливается штраф в соответствии с разделом VIII настоящего Контракта.
- 5.17. При исполнении контракта по согласованию заказчика с Исполнителем допускается поставка товара, 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.

VI. Порядок и сроки осуществления Заказчиком приёмки оказанной услуги

6.1. Приёмка оказанной услуги осуществляется уполномоченными представителями Заказчика.

6.2. Со стороны Заказчика уполномоченными лицами по приёмке оказанной услуги являются:

Кочетова Галина Михайловна, заместитель директора по УВР

(Ф.И.О., должность)

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

или лица их замещающие.

6.3. При осуществлении приёмки оказанной услуги Заказчик обязан проверить соответствие её качества требованиям, обычно предъявляемым к услугам соответствующего рода, а также установленным документацией о закупке.

6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу.

6.5. Приёмка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом, который подписывается заказчиком (в случае создания приёмочной комиссии подписывается всеми членами приёмочной комиссии и утверждается заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

6.6. Заказчик вправе не отказывать в приёмке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этих результатов и устранено Исполнителем.

6.7. При выявлении недостатков качества оказываемой услуги Заказчик обязан незамедлительно письменно уведомить Исполнителя.

6.8. Услуга считается оказанной после подписания акта сверки взаимных расчётов Заказчиком или уполномоченным его представителем.

6.9. Срок оформления результатов приемки составляет 10 (десять) рабочих дней.

VII. Права и обязанности Сторон

7.1. Заказчик обязан:

7.1.1. Обеспечить оплату оказанной услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

7.1.2. Проводить сверку расчётов между Исполнителем и Заказчиком.

7.1.3. Исполнять все условия Контракта.

7.1.4. Предоставить Исполнителю на безвозмездной основе силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечить контроль их использования только на нужды, связанные с организацией основного питания школьников.

7.1.5. Заключить с Исполнителем договор на возмездное оказание услуг по размещению торгового места и использованию технологического оборудования буфетных модулей при организации дополнительного (буфетного) питания. В указанных целях произвести оценку торгового места и технологического оборудования, расчёт эксплуатационных расходов.

7.2. Заказчик вправе:

7.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

7.2.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных недостатков.

7.2.3. Во всякое время проверять ход исполнения услуг Исполнителем, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность.

7.2.4. Требовать от Исполнителя оплаты стоимости услуги по размещению торгового места и эксплуатации технологического оборудования буфетного модуля для предоставления дополнительного (буфетного) питания в соответствии с заключенным договором.

7.2.5. Отказаться от оплаты оказанной Исполнителем услуги, не предусмотренной Контрактом, и потребовать возврата уплаченных Исполнителю денежных средств в течение трех рабочих дней с момента получения Исполнителем письменного требования.

7.3. Исполнитель обязан:

7.3.1. Оказывать услугу надлежащего качества.

7.3.2. Оказывать услугу в полном объёме в срок, предусмотренный Контрактом.

7.3.3. Исполнитель должен оказывать услугу в соответствии с примерным меню, которое должно разрабатываться им самостоятельно в соответствии с особенностями работы

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

общеобразовательного учреждения. Предложенный вариант примерного меню должен быть согласован Исполнителем с директором образовательного учреждения и с управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

7.3.4. Согласовывать с Заказчиком (директором общеобразовательного учреждения) ежедневное меню рационов питания учащихся учреждения.

7.3.5. Обеспечить разнообразное питание, то есть предусматривать использование в течение недели всего количественного набора пищевых продуктов, предназначенного для питания обучающихся и исключать повторы одинаковых первых блюд, салатов и холодных закусок, блюд из мяса и рыбы, творога, крупяных блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий в течение недели. Повторы одинаковых гарниров, напитков, овощных блюд, фруктов – в течение 2-3 смежных дней.

7.3.6. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков, а также за состояние транспорта, доставляющего продукты: доставка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Должны соблюдаться сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в общеобразовательное учреждение, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.4.5.2409-08). Обеспечивать предоставление информации о закупаемой продукции. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

7.3.7. При организации приёма пищи выполнять требования культуры и эстетики питания, создавать благоприятную обстановку для приёма пищи, обеспечивать надлежащее оформление торгового зала, витрин и т. п., включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровое питание.

7.3.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке в образовательное учреждение, по приготовлению и раздаче блюд. Осуществлять производственный контроль безопасности и качества приготовления блюд в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7.3.9. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим. Обеспечивать соблюдение работниками на территории школьного пищеблока санитарных правил и норм.

7.3.10. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

7.3.11. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Осуществлять технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производить его ремонт при выходе из строя в период эксплуатации, обеспечивать в полном объёме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

7.3.12. Эксплуатировать переданное торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования и обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, производить ремонт технологического оборудования пищеблока при выходе его из строя.

7.3.13. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

7.3.14. Безвозмездно устранять все иные выявленные недостатки в течение 1 дня с момента извещения его Заказчиком.

7.3.15. Принимать участие в сверке расчётов по требованию Заказчика. Представлять необходимые документы для сверки с бухгалтерией Заказчика.

7.3.16. Исполнять все условия Контракта.

В 5-дневный срок информировать Заказчика об изменении адреса и (или) реквизитов, указанных в Контракте.

7.3.16. Предоставлять Заказчику и уполномоченным им лицам информацию и документацию, в том числе финансово-экономическую, для проверки хода и качества оказания услуг и целевого использования денежных средств.

7.3.17. Привлечь к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 30 процентов от цены контракта. Данное условие не применяется в случае, если контракт заключается с исполнителем, являющимся субъектом малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией.

7.3.18. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную исполнителем.

7.3.19. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 7.3.18 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

7.3.20. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику:

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

7.3.21. Оплачивать оказанные соисполнителем услуги в течение 15 рабочих дней с даты подписания исполнителем документа о приемке оказанной услуги.

7.3.22. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению договора соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 7.3.18-7.3.20 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

7.4. Исполнитель вправе:

7.4.1 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по совершенствованию организации питания школьников в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, внедрению и распространению положительного опыта, новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся и воспитанников.

7.4.2. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

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

VIII. Ответственность Сторон

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

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

8.3. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе взыскать с заказчика штраф в размере <1>:

<1> *Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с [Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042](#).*

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);

8.4. 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).

8.5 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, (за исключением

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

случаев, предусмотренных пунктами 8.7. - 8.9. настоящего Контракта) Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере <1>:

 <1> Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения Контракта в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

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);

8.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере <1>:

 <1> Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта в случае, если начальная (максимальная) цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

8.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в Контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает заказчику штраф в размере <1>:

 <1> Размер штрафа включается в Контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

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);

8.9. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Закона о контрактной системе Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

8.10. Уплата неустойки, возмещение убытков не освобождают Исполнителя от исполнения обязательств по Контракту.

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

8.12. Стороны несут ответственность за неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя по Контракту обязательств в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

IX. Форс-мажорные обстоятельства

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием природных явлений, действия внешних объективных факторов и прочих обстоятельств непреодолимой силы и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Контракта.

9.2. Срок исполнения обязательств по Контракту отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

9.3. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по Контракту.

9.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна как можно скорее уведомить другую Сторону о таком событии, по крайней мере, не позднее чем через 14 (четырнадцать) дней после этого события, представив при этом информацию о характере и причине этого события, и также как можно скорее сообщить о восстановлении нормальных условий.

9.5. Стороны должны принять все разумные меры для сведения к минимуму последствий любого события форс-мажора.

Х. Срок действия и расторжение Контракта

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Срок действия Контракта: с момента заключения по 29.05.2020 года

10.3. 30.05.2020 года обязательства Сторон по Контракту прекращаются, за исключением гарантийных обязательств, обязательств по оплате, по возмещению убытков и выплате неустойки.

10.4. Окончание срока действия Контракта не освобождает Исполнителя от ответственности за его нарушение.

XI. Прочие условия

11.1. Предусмотрена возможность изменения условий Контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе

11.2. Изменения в Контракт действительны лишь в том случае, если они оформлены в виде дополнительного соглашения, подписаны Сторонами и сведения о них внесены в реестр контрактов.

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

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

11.5. Все споры, возникающие в связи с исполнением Сторонами обязательств по Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров. Для разрешения споров и разногласий, вытекающих из отношений по Контракту, Стороны вправе обратиться в Арбитражный суд Воронежской области.

11.6. Контракт считается заключенным с момента размещения в единой информационной системе подписанного заказчиком контракта.

11.7. Контракт заключен в форме электронного документа, подписан усиленными электронно-цифровыми подписями уполномоченных представителей Сторон.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

ХII. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон**Заказчик:**

МБОУ Гимназия им.А.Платонова
Юридический адрес: 394004,
Г.Воронеж, наб.Авиастроителей, 30а
ОГРН 1023601542535
ИНН 3663031753
КПП 366301001
л/с 21924360895
р/с 40701810720073000001
БИК 042007001

Директор

_____/Бондарева Т.Я /
М.П.

Исполнитель:

ООО «ТД СПП»
Юридический адрес: 432017, Ульяновская
область, г.Ульяновск, ул.Карла Либкнехта,
д.19а, этаж 6, оф.609
Почтовый адрес: 432063, Ульяновская
область, г.Ульяновск, ул.Карла Либкнехта,
19А
ИНН 7325107253
КПП 732501001
К/с: 30101810000000000602
Р/с: 40702810969000060521
БИК: 047308602
ОГРН 1117325006413
Директор

_____/Кондрев С.К. /
М.П.

Заказчик

_____/Бондарева Т.Я.

Исполнитель

_____/Кондрев С.К.

АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока,
используемых для приготовления рационов школьного питания, мебели.

г. Воронеж

«27» августа 2019 г.

Настоящим Стороны по Контракту № ШП2019/2020 от 27.08.2019 года, заключенному между МБОУ Гимназией им.А.Платонова (далее – Заказчик) и ООО «ТД СПП» (далее – Организатор питания (Исполнитель)) на организацию питания школьников в 2019-2020 учебном году, подтверждают факт передачи Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю:

I. Оборудование и мебель

№ п/п	Инв. №	Наименование оборудования	Кол-во	Ст-ть оборудования
1.	4007	Полка настенная	1	8 776,00
2.	4008	Стеллаж технологический	1	15 015,00
3.	4009	Стеллаж технологический	1	15 015,00
4.	4010	Стеллаж технологический	1	15 015,00
5.	4011	Стеллаж технологический	1	15 015,00
6.	4012	Стеллаж технологический	1	15 015,00
7.	4013	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
8.	4014	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
9.	4015	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
10.	4016	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
11.	4017	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
12.	4018	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
13.	4019	Стеллаж кухонный	1	16 764,40
14.	4020	Полка настенная	1	6 910,00
15.	4021	Машина кухонная универсальная УКМ-01	1	126 408,00
16.	4022	Стенд для пароконвектомата 900*900*610	1	10 110,00
17.	4023	Стенд для пароконвектомата 900*900*610	1	10 110,00
18.	4024	Кипятильник электрический КНЭ-50/100 Б	1	26 462,00
19.	4025	Плита электрическая Ф4ЖТЛПЭ	1	31 427,00
20.	4026	Плита электрическая Ф4ЖТЛПЭ	1	31 427,00
21.	4027	Зонт вытяжной пристенный ЗВПОК-0808	1	6 402,00
22.	4028	Пароконвектомат ПКА 10 1/1 ВМ	1	121 561,45
23.	4029	Пароконвектомат ПКА 10 1/1 ВМ	1	121 561,45
24.	4030	Машина овощерезательная Halide RG-50c	1	60 103,00
25.	4031	Тележка-шпилька	1	12 499,00
26.	4032	Машина посудомоечная ОВМ-1080 со стол.д/чистой посуды	1	116 698,00
27.	4033	Печь конвекционная 101GVAP Gardin	1	153 000,00
28.	4034	Шкаф холодильный СМ 107	1	32 000,00
29.	4035	Шкаф холодильный СМ 107	1	32 000,00
30.	4036	Шкаф холодильный СМ 107	1	53 000,00
31.	4037	Тележка-шпилька ШП 7792	1	11 000,00
32.	4038	Тележка-шпилька ШП 7792	1	11 000,00

Заказчик

Исполнитель

Бондарева Т.Я.

Кондрев С.К.

33.	4039	Машина картофелеочистительная Ozti PSM 10TF	1	28 000,00
34.	4040	Электроводонагреватель SP 13 ELITEC	1	13 000,00
35.	4041	Электроводонагреватель SP 13 ELITEC	1	13 000,00
36.	4042	Электроводонагреватель SP 13 ELITEC	1	13 000,00
37.	4043	Зонт вентиляционный ВЦ 2800*200*400	1	47 000,00
38.	4044	Шкаф расстоечный Камик АРГО 100	1	22 000,00
39.	4045	Котел электрический КПЭМ 160	1	83 000,00
40.	4046	Котел электрический КПЭМ 160	1	83 000,00
41.	4047	мес STARFOOD DN 30	1	33 000,00
42.	4048	Тележка-шпилька для пекарских листов Шп/к 400*600	1	12 000,00
43.	4049	Шкаф холодильный СМ 105 S	1	25 000,00
44.	4050	Шкаф холодильный СМ 105 S	1	25 000,00
45.	4051	Шкаф холодильный СМ 105 S	1	25 000,00
46.	4052	Хлеборезка автоматическая АХМ-300Т	1	41 000,00
47.	4053	Мясорубка МИМ 300	1	32 000,00
48.	4054	Мясорубка НМ 22 А	1	27 917,40
49.	4058	Стол производственный	1	3 784,00
50.	4059	Стол производственный	1	3 784,00
51.	4060	Стол производственный	1	3 784,00
52.	4061	Стол производственный	1	3 784,00
53.	4062	Стол производственный	1	3 784,00
54.	4063	Стол производственный	1	3 784,00
55.	4064	Стол производственный	1	3 784,00
56.	4065	Стол производственный	1	3 784,00
57.	4066	Стол производственный	1	3 784,00
58.	4067	Стол производственный	1	3 784,00
59.	4068	Стол производственный	1	3 784,00
60.	4069	Стол производственный	1	3 784,00
61.	4070	Стол производственный	1	3 502,00
62.	4071	Стол производственный	1	3 502,00
63.	4072	Стол производственный	1	3 502,00
64.	4073	Стол производственный	1	3 502,00
65.	4074	Стеллаж	1	4 654,00
66.	4075	Стеллаж	1	4 654,00
67.	4076	Стеллаж	1	11 799,00
68.	4077	Стеллаж	1	11 799,00
69.	4078	Стеллаж	1	10 085,00
70.	4079	Стеллаж угловой	1	22 356,00
71.	4080	Стеллаж угловой	1	22 356,00
72.	4081	Стеллаж	1	8 967,00
73.	4082	Стеллаж	1	7 818,00
74.	4083	Стеллаж	1	7 818,00
75.	4084	Стеллаж с сушкой	1	6 912,00
76.	4085	Стеллаж с сушкой	1	6 912,00
77.	4086	Стол для сбора отходов	1	5 895,00
78.	4087	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00
79.	4088	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00

Заказчик

Исполнитель

Бондарева Т.Я.

Кондрев С.К.

80.	4089	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00
81.	4090	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00
82.	4091	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00
83.	4092	Водоумягчитель LT 12	1	4 500,00
84.	4096	Ванна моечная НСО2М-121БН	1	17 954,00
85.	4097	Ванна моечная НСО2М-121БН	1	17 954,00
86.	4098	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 392,00
87.	4099	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
88.	4100	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
89.	4101	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
90.	4102	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
91.	4103	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
92.	4104	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
93.	4105	Ванна моечная НСО1М-7/7БН	1	10 391,00
94.	4106	Ванна моечная Н2МК-10/8Н	1	20 617,00
95.	4107	Ванна котломоечная Н2МК-15/8Н	1	27 153,00
96.	4108	Стенд под пароконвектомат ПК-10М	1	19 000,00
97.	4109	Стенд под пароконвектомат ПК-10М	1	19 000,00
98.	4110	Тележка сервировочная 2-х ярусн. (RTR-2S)	1	6 000,00
99.	4111	Тележка сервировочная 2-х ярусн. (RTR-2S)	1	6 000,00
100.	4112	Слайсер MS-SL-250 ES-SS KARMA GLOBAL	1	15 194,60
101.	4113	Весы товарные МП 150 ВЖА-24/ХМ21	1	9 600,00
102.	4114	Весы порционные МТ6 В1ЖА8/НК	1	3 400,00
103.	4115	Весы порционные МТ6 В1ЖА8/НК	1	3 400,00
104.	4116	Весы порционные МТ6 В1ЖА8/НК	1	3 400,00
105.	4117	Весы порционные МТ6 В1ЖА8/НК	1	3 400,00
106.	4118	Весы порционные МТ6 В1ЖА8/НК	1	3 400,00
107.	4119	Рукомойник	1	4 618,00
108.	4120	Рукомойник	1	4 618,00
109.	4121	Рукомойник	1	4 618,00
110.	4122	Рукомойник	1	4 618,00
111.	4123	Рукомойник	1	4 618,00
112.	4124	Рукомойник	1	4 618,00
113.	4125	Рукомойник	1	4 618,00
114.	2883	Витрина холодильная	1	17 000,00
115.	3988	Снеж МЛК-600 (морозильник)0000003896-3900	1	18 023,20
116.	2882	Печь кондитерская	1	30 000,00
117.	4093	Очиститель воды	1	99 970,00
118.	4094	Очиститель воды	1	99 970,00
119.	2316	Диван офисный	1	7 860,00
120.	2315	Диван офисный	1	7 860,00
121.	2317	Стол обеденный	1	5 800,00
122.	2318	Стол обеденный	1	5 800,00
123.	13	Витрина холодильная	1	34 020,00
124.		Стол производственный	4	11 100,00
125.		Гастроемкость нерж. 1,9л	20	7 920,00

Заказчик

Исполнитель

Бондарева Т.Я.

Кондрев С.К.

126.		Гастроемкость нерж . 4,5л	20	8 520,00
127.		Гастроемкость нерж. 7,4л	20	8 920,00
128.		Гастроемкость нерж. 5,5л	4	1 484,00
129.		Гастроемкость нерж. 1,75л	6	1 392,90
130.		Гастроемкость нерж. 3,5л	6	1 614,00
131.		Гастроемкость нерж. 3,5л	6	1 812,00
132.	4476-4499	Стол обеденный	24	5 400,00
133.		Стул для столовой к/з	170	693,00
134.		Стул для столовой к/з	3	730,00
135.		Стул для столовой венус каркас.черн.к/з	18	742,92
136.		Стул для столовой венус каркас.черн.к/з	8	741,93

2. Помещения

№ п/п	Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом	Площадь м ²
1.	Помещение(41)	9,2
2.	Холодильная камера (42)	12,8
3.	Помещение (43)	11,5
4.	Коридор (44)	34,3
5.	Тамбур(45)	3,7
6.	Помещение(46)	11,6
7.	Туалет(47)	1,0
8.	Умывальник (48)	1,1
9.	Кладовая (49)	1,6
10.	Помещение (50)	8,8
11.	Помещение (51)	10,4
12.	Помещение (52)	12,0
13.	Коридор (53)	22,5
14.	Мойка(54)	15,4
15.	Кухня (55)	50,4
16.	Помещение (56)	7,6
17.	Моечная (57)	28,1
18.	Столовая (58): место сбора грязной посуды (5,0), место раздачи пищи (20,0)	25,0

Оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Исполнитель обязуется вернуть всё перечисленное Заказчику в исправном состоянии после окончания срока действия Контракта.

Заказчик

_____ Бондарева Т.Я.

Исполнитель

_____ Кондрев С.К.

Настоящий Акт составлен в 2 (двух) экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, другой - у Заказчика.

Подписи и печати сторон:

Заказчик:

Директор
МБОУ Гимназия им. А. Платонова

_____ Т.Я. Бондарева
М.П.

Исполнитель:

Директор
ООО «ГД СПП»

_____ Кондрев С.К.
М.П.

Заказчик

_____ Бондарева Т.Я.

Исполнитель

_____ Кондрев С.К.

Требования
к качеству используемых для организации питания школьников продуктов

Молоко питьевое по показателю режима термической обработки пастеризованное с массовой долей жира 2,5% и 3,2%.

Творог изготовлен из нормализованного молока и имеет массовую долю жира 5% и 9%.

Кефир изготовлен из нормализованного молока и имеет массовую долю жира 2,5% и 3,2%.

Ряженка изготовлена из нормализованного молока и имеет массовую долю жира 2,5%.

Сметана изготовлена из нормализованных сливок, расфасована в потребительскую упаковку по 0,2 кг и имеет массовую долю жира 10,0% и 15,0%.

Масло сливочное «Крестьянское», высшего сорта, жирностью 72,5%, расфасованное в потребительскую упаковку.

Сыр полутвердый высшего сорта.

Молоко сгущенное цельное сгущенное молоко с сахаром, расфасована в потребительскую упаковку по 0,4 кг.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное.

Сахар-песок кристаллический.

Макаронные изделия высшего сорта, группы А, Б, В, расфасованы в потребительскую упаковку по 5,0 кг.

Пастильные изделия в виде зефира, пастилы.

Кофейный напиток с цикорием без натурального кофе.

Чай черный листовой по степени измельчения крупный.

Какао-порошок расфасован в потребительскую упаковку.

Кисель изготовлен из плодовых, ягодных экстрактов концентрированных соков, расфасован в потребительскую упаковку.

Кислота лимонная применяется в качестве пищевой добавки, расфасована в потребительскую упаковку.

Икра овощная изготовлена из кабачков и расфасована в стеклянные банки.

Томатная паста расфасована в стеклянные банки.

Зеленый горошек первого сорта, расфасован в стеклянные банки.

Огурцы в заливке с зеленью расфасована в стеклянные банки, в качестве добавки к заливке должна применяться лимонная кислота.

Капуста квашенная шинкованная, расфасована в потребительскую тару.

Повидло фруктовое, стерилизованное, высшего сорта.

Фрукты сушеные высшего сорта.

Изюм светлый первого сорта.

Апельсины первого сорта.

Мандарины первого сорта.

Бананы первого класса.

Яблоки первого сорта.

Груши первого сорта.

Лимоны первого сорта.

Колбасные изделия в виде сарделек, сосисок, колбасы.

Мясо говядины охлажденное и бескостное.

Печень говяжья, замороженная.

Мясо кур первого сорта в виде потрошенных тушек кур и тушек цыплят-бройлеров, по термическому состоянию: охлажденные, замороженные.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

Части мяса кур в виде бедра тушек кур и бедра цыплят-бройлеров и грудки тушек кур и грудки цыплят-бройлеров, по термическому состоянию: охлажденные, замороженные.

Рыба минтай первого сорта, потрошенный, обезглавленный.

Рыбные консервы сайра натуральная, упакованная в металлические банки.

Хлеб ржано-пшеничный, формовой, без начинки, упакованный.

Хлеб пшеничный, формовой, упакованный.

Сухари панировочные из хлебных сухарей, первого сорта.

Батон «Нарезной» упакованный.

Печенье из пшеничной муки, сахарное, весовое.

Мука пшеничная хлебопекарная, высшего сорта.

Крупа гречневая ядрица, первого сорта.

Крупа рисовая высшего сорта.

Крупа пшено высшего сорта.

Горох целый шлифованный и колотый шлифованный, первого сорта.

Крупа манная марки М.

Овсяные хлопья вида «Геркулес».

Крупа ячменная ячневая и перловая.

Капуста белокочанная свежая первого класса.

Свекла столовая свежая первого сорта.

Морковь столовая свежая первого сорта.

Чеснок свежий первого сорта.

Лук репчатый свежий первого сорта.

Картофель по сроку созревания поздний.

Сок фруктовый яблочный, осветленный.

Яйцо куриное столовое, первой категории.

Качество и комплектность продуктов соответствуют требованиям Федерального закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также:

- 1 Молоко питьевое ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 2 Творог, ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 3 Кефир ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 4 Ряженка, ГОСТ 31455-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 5 Сметана ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 6 Масло сливочное ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 7 Сыр полутвердый ГОСТ 32260-2013, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 8 Молоко сгущенное ГОСТ 31688-2012, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 9 Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 10 Сахар ГОСТ 33222-2015;
- 11 Макароны изделия ГОСТ 31743-2017;
- 12 Пастильные изделия ГОСТ 6441-2014;
- 13 Кофейный напиток ГОСТ Р 50364-92;

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

- 14 Чай чёрный ГОСТ 32573-2013;
- 15 Какао-порошок ГОСТ 108-2014;
- 16 Кисель ГОСТ 18488-2000;
- 17 Кислота лимонная пищевая, ГОСТ 908-2004;
- 18 Икра овощная ГОСТ Р 51926-2002 и (или) ГОСТ 2654-2017;
- 19 Томатная паста ГОСТ Р 54678-2011 и (или) ГОСТ 3343-2017;
- 20 Зелёный горошек ГОСТ Р 54050-2010 и (или) ГОСТ 34112-2017;
- 21 Огурцы с зеленью в заливке ГОСТ 31713-2012;
- 22 Капуста квашенная ГОСТ 34220-2017;
- 23 Повидло фруктовое ГОСТ 32099-2013;
- 24 Фрукты сушёные ГОСТ 32896-2014;
- 25 Изюм светлый ГОСТ 6882-88;
- 26 Апельсины ГОСТ 34307-2017;
- 27 Мандарины ГОСТ 34307-2017;
- 28 Бананы ГОСТ Р 51603-2000;
- 29 Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017;
- 30 Груши свежие ГОСТ 33499-2015;
- 31 Лимоны ГОСТ 34307-2017;
- 32 Колбасные изделия ГОСТ Р 52196-2011 и (или) ГОСТ 23670-2019;
- 33 Мясо говядины ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 34 Печень говяжья ГОСТ Р 54366-2011;
- 35 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров) ГОСТ 31962-2013;
- 36 Части тушек кур, цыплят-бройлеров (бедро и грудка) разделанные по ТУ из кур ГОСТ 31962-2013;
- 37 Рыба минтай потрошёная ГОСТ 32366-2013;
- 38 Рыбные консервы сайра натуральная ГОСТ 7452-2014;
- 39 Хлеб ржано-пшеничный ГОСТ 31807-2012 и (или) ГОСТ 31807-2018);
- 40 Хлеб пшеничный ГОСТ 31805-2012 и (или) ГОСТ 31805-2018);
- 41 Сухари панировочные ГОСТ 28402-89;
- 42 Батон нарезной ГОСТ 27844-88;
- 43 Печенье ГОСТ 24901-2014;
- 44 Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003 и (или) ГОСТ 26574-2017;
- 45 Крупа гречневая ГОСТ Р 55290-2012;
- 46 Крупа рисовая ГОСТ 6292-93;
- 47 Крупа пшено ГОСТ 572-2016;
- 48 Горох ГОСТ 6201-68;
- 49 Крупа манная ГОСТ 7022-97;
- 50 Овсяные хлопья ГОСТ 21149-93;
- 51 Крупа ячневая ГОСТ 5784-60;
- 52 Крупа перловая ГОСТ 5784-60;
- 53 Капуста белокочанная свежая ГОСТ Р 51809-2001;
- 54 Свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013;
- 55 Морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013;
- 56 Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013;
- 57 Лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017;
- 58 Картофель ГОСТ 7176-2017;
- 59 Сок яблочный ГОСТ 32103-2013, ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 60 Яйцо куриное ГОСТ 31654-2012.

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки**Детальный план оказания услуг по организации питания школьников
МБОУ Гимназии им.А.Платонова**

1. Предложение по автоматизации процесса организации питания и использования специализированных компьютерных программ при оказании услуг по организации питания, позволяющих, в том числе, автоматизировать контроль качества предоставляемых услуг, процессы подачи заявок, учет детей, получающих питание	
1.	Установка на каждом школьном пищеблоке компьютерного оборудования (Моноблок, Терминал) для возможности использования компьютерных программ, считыватель для Школьных карт. Точка доступа для Интернет, роутер для Интернет.
2.	Обучение производственного персонала работе в автоматизированной системе процесса организации питания и использования специализированных компьютерных программ при оказании услуг по организации питания, позволяющих, в том числе, автоматизировать контроль качества предоставляемых услуг, процессы подачи заявок, учет детей, получающих питание
3.	Установка модулей системы ВРМ на базе 1 С.
4.	Внедрение модуля системы «предметно – количественного учета продуктов питания» с помощью специализированной программы. Программа позволяет осуществлять: 1. ведение списка рецептуры (блюд) и технологий: <ul style="list-style-type: none"> • хранение произвольного списка блюд • учет технологий приготовления блюд согласно сборникам рецептов, утвержденных для использования в питании различных учреждений и категорий • хранение произвольного количества составов блюд или технико – технологических карт с учетом нормативов расхода продуктов и их аналогов, химического состава (количества жиров, белков и углеводов), калорийности, минерального состава • хранение технико-технологических Карт (описаний блюд и способа их приготовления)
5.	Внедрение модуля «составление и ведение планового (типового меню)». Поддерживается несколько видов планового меню: еженедельное, недельное, двухнедельное, четырехнедельное. На основании планового меню может создаваться рабочее меню.
6.	Внедрение модуля «учет продуктов». Ведется реестр документов прихода, расхода, перемещение. Документы перемещения и расхода формируются на основании таблиц вложений. Продукты учитываются по партиям, ведется картотека остатков.
7.	Внедрение модуля «Контроль рациона питания». Осуществляется по натуральным нормам питания (среднесуточный набор

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

	<p>продуктов), нормам физиологической потребности, стоимости питания. Средние значения фактического питания за период сравниваются с нормативными данными. Контроль осуществляется оперативный непосредственно при составлении планового и рабочего меню или в виде отчетов по утвержденным формам.</p> <p>Осуществляется автоматический расчет калорийности готовых блюд (в том числе содержание белков, жиров и углеводов)</p>
8.	<p>Автоматизация организации производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования. В системе каждого пищеблока аккумулируется и хранится полная информация о проведенных мероприятиях производственного контроля и исследований (в соответствии с Перечнем – Приложение № 1)</p>
9.	<p>Внедрение модуля «Контроль качества»</p> <p>Менеджеры контроля качества проводя проверки пищеблока в режиме реального времени в программе (с помощью индивидуального планшета) формируют выявленные замечания, которые в автоматическом режиме поступают всем заинтересованным руководителям организации и осуществляют контроль за выполнением замечаний с помощью системы.</p>
10.	<p>Внедрение модуля «Сопроводительные документы» - аккумулирование электронной базы всех товарно-сопроводительных документов продуктов, поступающих на объект, сертификатов, свидетельств.</p>
11.	<p>Внедрение модуля «Медицинские документы» - аккумулирование электронной базы всех медицинских книжек, свидетельств о сан-гигиен обучении, прививках производственного персонала объекта.</p>
	<p>Внедрение модуля «Суточные пробы» - аккумулирование информации о суточных пробах и их исследовании на протяжении всего срока действия договора.</p> <p>С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.</p>
12.	<p>Подключение модуля « Меркурий»- федеральная система, исключающая возможность допущения в производство продукции, не имеющей ветеринарно-сопроводительных документов)</p>
13.	<p>Внедрение модуля «Контроль правильности ведения системы «Меркурий»</p>
14.	<p>Внедрение «Модуля «Умная школа», позволяющего автоматизировать учет питающихся в каждом учреждении</p>
15.	<p>Выдача потребителям и подключение инструмента «Умной школы» - «Школьная карта» (позволяющая идентифицировать каждого школьника, исключить необходимость отвлечения доп ресурсов (на формирование заявок на питание, документов, подтверждающих питание). Исключается человеческий фактор «приписок».</p> <p>Для льготных категорий питающихся данная карта является ключом идентификации для контроля расходования бюджетных средств. Транзакции карты вносятся в автоматизированную систему обмена данными между</p>

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

	школой/ центральной бухгалтерией и Исполнителем и подтверждают фактическое потребление льготных приемов пищи Карта НЕ БАНКОВСКАЯ, никаких обязательств для родителя не влечет. Плата за обслуживание не взимается.
16.	Создание Web-сайта «Моя школа» для учеников и родителей
17.	Ежедневная загрузка на сайт информации для родителей и школьников (меню предыдущего и будущего периода)
18.	Создание «Личного кабинета» для каждого школьника и родителей и подключение возможностей отследить график питания ребенка, виды, состав, калорийность потребляемых ребенком блюд
19.	Подключение в «Личный кабинет» для родителей возможности «Обратная связь», где любой родитель может задать оператору питания любой интересующий родителя вопрос, получить ответы и разъяснения, документы, если того требует вопрос)
20.	Подключение возможности в Личном кабинете оповещения родителей родителя о том, что сегодня поел школьник
21.	Подключение возможности в Личном кабинете для родителя определять для своего ребенка перечень «нежелательных» продуктов.
22.	Подключение СМС оповещения родителя о рационе и факте питания школьника
23.	Подключение модуля «Горячая линия» с круглосуточной, бесплатной службой поддержки потребителей (школьников и их родителей)
2. Предложение по прохождению курсов повышения квалификации, переподготовки и иного обучения сотрудников, непосредственно участвующих в процессе оказания услуги	
1.	<p>Первая ступень обеспечения высокой квалификации:</p> <p>Для оказания услуг по организации питания детей в школах осуществляется подбор и найм необходимых специалистов, имеющих специальное образование, квалификацию и опыт работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - врач по гигиене питания - специалист по охране труда - заведующий производством - повара не ниже 4 разряда - кухонные работники - бухгалтер-калькулятор - заведующий складом - грузчики - электрик - сантехник - наладчик теплового и холодильного оборудования - технолог - специалист по качеству <p>Для координации деятельности работы пищеблока назначается руководитель по общеобразовательным учреждениям, который непосредственно решает вопросы, возникающие в процессе оказания услуг.</p> <p>В целях своевременной замены недостающего персонала пищеблока в случае отсутствия или болезни у Исполнителя имеется «резерв персонала» для непрерывного оказания услуг и недопустимости срывов питания из-за отсутствия необходимого персонала</p>

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

2.	Первичное обучение стандартам компании - Технология (осуществляется технологами компании)
3.	Первичное обучение стандартам компании - Санитария (осуществляется санитарным врачом компании)
4.	<p>Реализация программы (как внутри компании, так и с привлечением учебных центров) профессиональной подготовки заведующих производством и поваров</p> <p>1.2. Цели и задачи программы</p> <p>Требования к результатам освоения программы:</p> <p>в результате освоения программы заведующий производством должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - пользоваться весоизмерительным оборудованием; - составлять меню в соответствии с потребительским спросом; - производить учет сырья и готовых изделий на производстве; - подбирать и эксплуатировать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в соответствии с требованиями производства и в соответствии с требованиями безопасных условий труда; <p>В результате освоения программы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов предприятий общественного питания; - принципы организации пищевого производства; - виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания; - потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню; - задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования; - возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения; - виды раздачи и правила отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;
5.	<p>Плановое обучение и аттестация для повышения разряда поваров до 4 разряда</p> <p>Цель обучения: повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; аттестуемый должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 4 разряда в общеобразовательных учреждениях.</p> <p>Задачи программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи; 2. проектирование разных видов технологий приготовления блюд; 3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности. <p>Содержание программы:</p> <p>Организация производства</p>

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

	<p>Основы физиологии питания</p> <p>Оборудование предприятий</p> <p>Товароведение пищевых продуктов</p> <p>Основы калькуляции и учета</p> <p>Первая помощь при несчастном случае</p> <p>Приготовление блюд из мяса и птицы</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и напитков</p> <p>Приготовление сладких блюд</p> <p>Производственная практика</p>
6.	<p>Курсовая переподготовка (на базе «учебного центра компании») – по программе:</p> <p>Тема 1. Товароведение пищевых продуктов (6 часов).</p> <p>Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>Качество пищевых продуктов, методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов.</p> <p>Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2. Физиология питания, санитария и гигиена (6 часов).</p> <p>Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.</p> <p>Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала ПОП и их предупреждение.</p> <p>Личная гигиена работников ПОП. Гигиена тела. Гигиена рук. Гигиена полости рта. Требования к санитарной одежде повара. Санитарный режим поведения. Медицинское обследование работников ПОП. Санитарный контроль.</p> <p>Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания (6 часов).</p> <p>Характеристика технологического процесса на ПОП. Заготовочные цехи. Доготовочные цехи. Специализированные цехи. Виды кухонной посуды. Моечная кухонной посуды. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.</p> <p>Тема 4. Охрана труда (6 часов).</p> <p>Вредные производственные факторы и меры защиты. Виды и характеристика</p>

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. Электромагнитные излучения. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление. Вентиляция и кондиционирование воздуха.

Тема 5. Технология приготовления блюд (32 часа)

5.1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и дичи.

Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки баранины, свинины, телятины, приготовление п/ф. Котлетная и рубленая мясные массы, п/ф из них. Технологический процесс обработки с/х птицы и дичи. П/ф из птицы и дичи. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.2 Супы.

Общие сведения о супах. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Протёртые и молочные супы. Холодные и сладкие супы. Требования к качеству и сроки хранения

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.3.Рыбные горячие блюда

Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

5.4.Холодные блюда и закуски

Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды и их разновидности. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Холодные блюда и закуски из яиц, овощей, грибов, рыбы, мяса и субпродуктов. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.

Практическая работа: Разработка презентации по теме

Тема 6. Производственное обучение (16 часов)

6.1. Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.

-разделка рыбы;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-приготовление полуфабрикатов для отварной рыбы;

Заказчик

Исполнитель

_____ Бондарева Т.Я.

_____ Кондрев С.К.

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из отварной, припущенной, запеченной, тушеной, жареной рыбы; -приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы; -оформление и подача. <p>6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления рыбных холодных блюд и закусок; - использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценка качества холодных блюд; - выбор способов хранения с соблюдением температурного режима; -оформление и подача.
7.	Проведение мастер-классов приглашенными компанией Шеф-поварами
8.	Технологическая публичная проработка внедряемых в компании новых блюд
9.	Заключен договор о Социальном партнерстве с Институтом Разумовского с целью подготовки, переподготовки, повышения квалификации работников пищеблока. По мере проведения курсов институтом, производственный персонал направляется на курс, либо тьюторы института выезжают на объекты компании.
10.	Ежеквартальное санитарно-гигиеническое обучение и проверка знаний производственного персонала – силами компании
11.	Периодическое санитарно-гигиеническое обучение и проверка знаний с привлечением специалистов ФГУП Центр гигиены и эпидемиологии
12.	Обучение на базе учебного центра компании по программе: Программа подготовки квалифицированных рабочих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».
13.	Обучение на базе учебного центра компании по программе: Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» (базовая и углублённая подготовка).
14.	Обучение на базе учебного центра компании по программе: Программа повышения квалификации поваров и заведующих производством школьных столовых «Совершенствование профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания». -
15.	Обучение на базе учебного центра компании по программе: Программа повышения квалификации организаторов школьного питания «Организация школьного питания».

Приложение 1

Заказчик

_____ Бондарева Т.Я.

Исполнитель

_____ Кондрев С.К.

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания
МБОУ Гимназии им.А.Платонова**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Заказчик

_____ Бондарева Т.Я.

Исполнитель

_____ Кондрев С.К.