

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1 Общая информация об объекте закупки

- 1.1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МАОУ «Плехановская СОШ»
- 1.2. Объем оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.
- 1.3. Место оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.
- 1.4. Срок начала оказания услуг: 13.01.2025 года.
- 1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.03.2025 года.
- 1.6. График приема пищи: в соответствии с Приложением 2 к Техническому заданию.
- 1.7. Перечень передаваемого оборудования и помещения пищеблоков: в соответствии с Приложением 3 к Техническому заданию.
- 1.8. Адреса, размер площади помещений пищеблоков Заказчика, а также перечень оборудования, передаваемых в пользование Исполнителю: согласно Приложению 4 к Техническому заданию.

2 Требования к качеству и безопасности услуг

- 2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.
- 2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:
 - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Трудовой кодекс Российской Федерации;
 - Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
 - Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
 - Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
 - Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
 - Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
 - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
 - Приказ Минздрава России от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
 - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

- 3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.
- 3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
- 3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)
- 3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.
- 3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика. Предоставить меню в течение 2-х дней после заключения договора.
- 3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель (с учетом режима работы учреждения).
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель (с учетом режима работы учреждения).
- 3.8 Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить выдачу блюд лицам, ответственным за раздачу пищи, согласно графику, согласованному с руководителями Заказчика.
- 3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.11 Обеспечить питьевой режим для воспитанников структурных подразделений в форме выдачи бутилированной воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.
- 3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.
- 3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.
- 3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.
- 3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 3.19. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.20. При переводе обучающихся на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации Исполнитель должен взамен горячего питания предоставить продуктовые наборы в соответствии с перечнем, предоставленным Заказчиком.

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

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

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной 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.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течение не менее 48 часов.

- 6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.
- 6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком (Приложение 2 к Техническому заданию).
- 6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Место оказания услуг

Перечень объектов закупки

№ п/п	Наименование услуги	Место оказания услуг	Объем оказания услуг	Единица измерения	Режим питания	Срок оказания услуг
Организация питания для обучающихся						
1	Организация питания для обучающихся начальной школы, 1-4 кл	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	17700	дето-день	Плехановская СОШ -1 раз в день Зарубинская СОШ -2 раза в день Зуятская СОШ -1 раз в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения
2	Организация питания для обучающихся начальной школы с ограниченными возможностями здоровья, 1-4 кл	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	1390	дето-день	1 раз в день (завтрак)	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения
3	Организация питания для обучающихся из малоимущих многодетных семей, 5-11 кл	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	2300	дето-день	Плехановская СОШ -1 раз в день Зарубинский филиал -1 раза в день Зуятский филиал -1 раз в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения
4	Организация питания для обучающихся из малоимущих семей, 5-11 кл	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	1738	дето-день	Плехановская СОШ -1 раз в день Зарубинский филиал -1 раза в день Зуятский филиал -1 раз в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения
5	Организация питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с.	4990	дето-день	2 раза в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения

		Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4				
6	Организация питания детей – инвалидов начальная школа	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	51	дето-день	Плехановская СОШ -1 раз в день Зарубинский филиал -1 раза в день Зуятский филиал -1 раз в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения
7	Организация питания детей – инвалидов основная школа	Пермский край, Кунгурский м.о., с. Плеханово, ул. Мира, д.86 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зарубино, ул.Школьная, д.23 Пермский край, Кунгурский м.о., с. Зуята, ул.Школьная, д.4	90	дето-день	Плехановская СОШ -1 раз в день Зарубинский филиал -1 раза в день Зуятский филиал -1 раз в день	С 13.01.2025 года по 31.03.2025 года, в соответствии с графиком работы учреждения

График приема пищи

Объём оказываемых услуг по отделениям Заказчика может изменяться в пределах общего объёма оказываемой услуги по организации питания.

Каждый обучающийся Заказчика обеспечивается в течение дня полноценным питанием в соответствии с действующими нормативными актами, применяемыми для организации питания данного контингента детей.

Организация питания для обучающихся

1. Школьное отделение (Пермский край, Кунгурский район, с. Плеханово ул. Мира, д.86):

8:30-8:45 – дети ОВЗ (начальные классы)
9:40-9:55 – дети ОВЗ (5-9 классы), кадеты 7в, 9в кл
10:35-10:55 – 3а, 3б, 3в, 4а, 4б, 4в, 5а классы
11:00-11:20 – 1а, 1г, м/к 1-4 классы
11:30-11:50 – 5б, 5в, 6а, 6б, 7а, 7б, классы
12:00-12:20 – 1б, 1в
12:30-12:50 – 7в, 8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 10, 11 классы
13:00-13:20 – 2а, 2б, 2в классы
13:30-13:45 – 9в, м/к 5-9 классы

2. Школьное отделение (Пермский край, Кунгурский район, с. Зарубино ул. Школьная, д.23):

ПОНЕДЕЛЬНИК, ПЯТНИЦА

9:00-9:30 – начальные классы, дети ОВЗ

10:30-11:10 – 1,2,3,4 классы

11:30-12:10 – 5,6,7,8,9м/к 5-7, м/к 8-9 классы

13:20-14:00 - ГПД

ВТОРНИК, СРЕДА, ЧЕТВЕРГ

9:00-9:40 – начальные классы, дети ОВЗ

10:40-11:20 – 1,2,3,4 классы

11:40-12:20 – 5,6,7,8,9м/к 5-7, м/к 8-9 классы

13:30-14:10 - ГПД

3. Школьное отделение (Пермский край, Кунгурский район, с. Зуята ул. Школьная, д.4):

11:20-11:30 – 5, 6, 7, 8, 9 классы

11:30-11:45 – 1, 3, 4 классы

*График приема пищи и перечень режимных моментов может меняться в соответствии с расписанием занятий.

Перечень передаваемого оборудования и помещения пищеблоков

№ п/п	Адрес помещения пищеблока	Площадь помещения пищеблока, м2	Балансовая стоимость, рублей	Техническое состояние
1	Пермский край, Кунгурский район, с. Плеханово, ул. Мира, д.86	87,6	466470,31	Имущество находится в состоянии, пригодном для использования в целях оказания услуг по организации питания обучающихся
2	Пермский край, Кунгурский район, с. Зарубино, ул. Школьная, д.23	102,5	1600894,36	Имущество находится в состоянии, пригодном для использования в целях оказания услуг по организации питания обучающихся
3	Пермский край, Кунгурский район, с. Зуята, ул. Мира, д.5	39,9	83951,85	Имущество находится в состоянии, пригодном для использования в целях оказания услуг по организации питания обучающихся

Оборудование пищеблоков Заказчика, передаваемое в пользование Исполнителю

№ п/п	Наименование	Количество, шт	Балансовая стоимость, руб.	Техническое состояние
Организация питания для обучающихся				
№ п/п	Наименование	Количество, шт	Балансовая стоимость, рублей	Техническое состояние
МАОУ «Плехановская СОШ», с. Плеханово, ул. Мира, д.86				
1	Ванна моечная	1	3638,00	рабочее
2	Ванна моечная	1	3638,00	рабочее
3	Ванна моечная	1	3638,00	рабочее
4	Ванна моечная 3-х секционная	1	16800,00	рабочее
5	Водонагреватель ЭПВЗ-15	1	12478,50	рабочее
6	Картофелечистка	1	17671,68	рабочее
7	Котел нержавеющей	1	3484,80	рабочее
8	Котел нержавеющей	1	3484,80	рабочее
9	Мармит	1	52270,00	рабочее
10	УКМ-11 овощерезательно-протирочная машина ОМ-300	1	56223,00	рабочее
11	Холодильник-ларь "Бирюса"	1	15000,00	рабочее
12	Холодильник-ларь "Бирюса"	1	13750,00	рабочее
13	Холодильник-витрина «Бирюса» 152 Е	1	9500,00	рабочее
14	Холодильник-витрина «Бирюса» 290 Е	1	13500,00	рабочее
15	Холодильник «Бирюса»	1	10272,00	рабочее
16	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	31620,00	рабочее
17	Электроплита ЭП4ЖШ	1	74000,00	рабочее

18	Плита ЭП-4ЖШ	1	62983,00	рабочее
19	Вытяжной зонт	1	4900,00	рабочее
20	Ванна моечная 1секц.607*600*500мм Котломойка ВМП-7-1	1	18629,00	рабочее
21	Ванна моечная 1секц.607*600*500мм Котломойка ВМП-7-1	1	18629,00	рабочее
22	Полка-купе настенная 800*400*700мм нерж.ПНК-1	1	13208,00	рабочее
23	Стеллаж кухонный 400*800*1740мм нерж.СК-1-4	1	11283,00	рабочее
24	Стеллаж кухон 400*1200*1600мм нерж.решетчат	1	15578,00	рабочее
25	Стеллаж кухон 400*950*1600мм нерж.решетчат	1	13732,00	рабочее
26	Стол производственный 1000*600*850мм борт СПРП-6-2	1	6782,00	рабочее
27	Стол производственный 1000*600*850мм борт СПРП-6-2	1	6782,00	рабочее
28	Стол производственный 1200*700*850мм борт СПРП-7-3	1	7922,00	рабочее
29	Стол производственный 1200*700*850мм борт СПРП-7-3	1	8853,50	рабочее
30	Стол производственный 1200*700*850мм борт СПРП-7-3	1	8853,50	рабочее
31	Стол производственный 800*700*850мм борт СПРП-7-1	1	10223,00	рабочее
32	Стол производственный 800*700*850мм борт СПРП-7-1	1	10223,00	рабочее
33	Стол разделочный с бортом СР Об - 1000*600 каркас и полка оцинкованные СРОб-1000**600 каркас	1	3205,00	рабочее
34	Вентилятор канальный 400*200 Е1	1	32465,00	рабочее
35	УКМ-10 мясорубка стационарная М- 75	1	30050,80	рабочее
36	Водонагреватель Аристон 150л	1	9200,00	рабочее
37	Водонагреватель Аристон 150л	1	9200,00	рабочее
38	Аппарат Овоскоп нерж. О - 10	1	2531,00	рабочее
39	Водонагреватель 100л	1	2358,75	рабочее
40	Ванна моечная	1	5457,00	рабочее
41	Стол разделочный	1	4066,00	рабочее
42	Стол разделочный	1	4066,00	рабочее
43	Стол разделочный	1	4066,00	рабочее
44	Стол разделочный	1	4066,00	рабочее
45	Холодильник Бирюса 132	1	14100,00	рабочее
46	Система по очистке и обеззараживанию воды шк	1	25302,42	рабочее
47	Водонагреватель 150л	1	2671,25	рабочее
48	Тестомес	1	1406,45	рабочее
49	Эл.привод	1	573,11	рабочее

50	Весы	1	354,00	рабочее
51	Ванна моечная нерж	2	7276,00	рабочее
52	Ванна для охлаждения компотов	1	3638,00	рабочее
	Итого:	53	725602,56	
Зарубинский филиал МАОУ «Плехановская СОШ», с. Зарубино, ул. Школьная, д.23				
1	Электромармит	1	41863,80	рабочее
2	Электропривод	1	7636,20	рабочее
3	Жарочный шкаф	1	67135,20	рабочее
4	Овощерезка ГАММА-А	1	20000,00	рабочее
5	Мясорубка МИМ-300	1	18050,00	рабочее
6	УФ-стерилизатор (установка для обеззараживания воды)	1	68750,00	рабочее
7	Холодильник	1	6353,81	рабочее
8	Морозильник	1	13000,00	рабочее
9	Холодильная камера «Бирюса»	1	8094,00	рабочее
10	Холодильник Бирюса-310	1	16950,00	рабочее
11	Холодильник Polis	1	13965,00	рабочее
12	Холодильник Stinol 205	1	10374,00	рабочее
13	Холодильник Свияга	2	17600,00	рабочее
14	Холодильник Свияга	1	10500,00	рабочее
15	Ванна моечная ВМ-500/2 Light PK	2	11520,00	рабочее
16	Сушилки д/рук ASX 1900	1	5230,16	рабочее
17	Стол разделочный	2	8440,56	рабочее
18	Стол разделочный	1	3745,00	рабочее
19	Ванна моеч.2-секц.500*500*300мм нерж.каркас	1	15963,00	рабочее
20	Полка для сушки тарелок	1	5612,30	рабочее
21	Стол произ.СП-1/600/600/870мм без борта столешница нерж.каркас, полка, решетка	1	3080,00	рабочее
22	Стол производственный СП 900 900*600*870	1	4042,00	рабочее
23	Система очистки воды	1	136000,00	рабочее
	Итого:	26	513905,03	
Зуятский филиал МАОУ «Плехановская СОШ», с.Зуята, ул. Мира, д.5				
1	Холодильник Индезит	1	22629,00	рабочее

2	Холодильник Бирюса-133К двухкамерный 600*600*1750	1	14650,00	рабочее
3	Холодильник DAEWOO	1	6400,00	рабочее
4	Холодильник "Бирюса-134" двухкамерный,с нижним расположением морозильной камеры	1	17400,00	рабочее
5	Морозильная камера LG 204SQW	1	11990,00	рабочее
6	Весы МК 6,2 А20 Весы МК 6,2 А 20	2	9000,00	рабочее
7	Мясорубка МИМ 300 м	1	21700,00	рабочее
8	Холодильник "Бирюса"	1	7000,00	рабочее
9	Холодильник Саратов-451 1камер Холодильник Саратов -451 1- камерный 1614/КШ -160	1	12462,00	рабочее
10	Холодильник витрина Биюса -310 витрина Бирюса 310	1	14210,00	рабочее
11	Стол пр 800*600*850 борт Стол производственный 800*600*850мм борт СПРП 6-1	1	6800,45	рабочее
12	Ванная моечная 2-х секционная	1	19762,69	рабочее
13	Стеллаж кухонный 400*800*1740 нерж Стеллаж кухон 400*800*1740 ммм нерж СК 1-4	1	12065,00	рабочее
14	Стеллаж кухонный 400*800*1740 нерж Стеллаж кухон 400*800*1740 ммм нерж СК 1-4	1	12065,00	рабочее
15	Машина овощечистительная МОК 150М Машина предназначена для очисткт картофеля	1	29000,00	рабочее
16	Стол для сбора отходов СПо 1150*700*870	1	4730,00	рабочее
17	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 секц	1	27021,00	рабочее
18	Электроплита кухонная	1	31428,66	рабочее
19	Стол производственный 1200*600*870 столешница 1200*600*870 столешница- нерж,сталь,каркас-уголок крашеная сталь,полка решетка	2	11940,00	рабочее
20	Стол производственный СП1200 1200*600*870	2	9838,00	рабочее
21	Стол разделочный СП 950 950*750*870 нер Стол разделочный СП-950 950*750*870	1	4912,00	рабочее
22	Стеллаж для сушки посуды стеллаж для посуды	1	27542,00	рабочее
23	Стеллаж кухонный для тарелок СТт 800 нерж,на 120шт 800*400*1600 Стеллаж кухонный для тарелок СТт 800 нерж,на 120шт 800*400*1600	1	5904,00	рабочее
24	Водонагреватель "ARISTON-SG-200"	1	10294,99	рабочее
25	Мармит нерж 1-хблюд	1	44861,00	рабочее

26	Машина протилочная МПР -350М-01 Машина протилочная МПР-350М произ.600кг/час-диск протилочный	1	15072,00	рабочее
27	Зонт вентиляционный зонт вентиляционный	1	27768,00	рабочее
28	Мясорубка MOULINEX ДКА-2 .4 Е	1	3591,00	рабочее
29	Ларь для хранения овощей 1000*800*1000	2	19600,00	рабочее
30	Водонагреватель Термекс Н 30-О над (11)	3	11793,60	
	Итого:	36	473430,39	

Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Чечурова Елена Валерьевна Организация: МАОУ "ПЛЕХАНОВСКАЯ СОШ" (ИНН 5940304060, КПП 591701001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: ГОРБУНОВА НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА Организация: ООО "ОБЩЕПИТ" (ИНН 5931003155, КПП 593101001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 00892F9EA756CB6F109758347F90F465C9 Удостоверяющий центр: Федеральное казначейство Срок действия: 26.11.2024 09:38 (МСК) - 19.02.2026 09:38 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 02CC59A200BABA0BFA9451DE36C1AFE3E63 Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 14.11.2023 12:41 (МСК) - 14.02.2025 12:51 (МСК)
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 2 Дата подписания: 14.01.2025	