

Договор
О совместной деятельности по организации и обеспечению питания
в МАОУ «Школа № 36» Великого Новгорода

Великий Новгород

"01" июня 2017 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 36 имени Гавриила Романовича Державина» (далее МАОУ «Школа № 36»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Матвеевой Светланы Борисовны, действующей на основании Устава, с одной стороны и ООО «Комплекс Сервис», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Никитина Константина Васильевича, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет договора

1.1. Предметом данного Договора является сотрудничество и совместная деятельность Заказчика и Исполнителя, предоставление услуг по организации и обеспечению процесса питания обучающихся основного и дополнительного образования, преподавателей и обслуживающего персонала МАОУ «Школа № 36» в здании, расположенного по адресу: Большая Московская ул., д. 126, корп.3, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. Обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Обеспечить организацию процесса питания в МАОУ «Школа № 36».

Режим работы: с 09.00 до 16.00 часов.

2.1.2. Организовать бесперебойное горячее питание обучающихся основного и дополнительного образования, преподавателей и обслуживающего персонала МАОУ «Школа № 36» завтраками, обедами во время учебного процесса.

2.1.3. В процессе использовать: «Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.1.4. Отвечать за соблюдение санитарно-гигиенических норм, за качество и ассортимент приготовления продукции.

2.1.5. Отвечать за правильную эксплуатацию и сохранность технологического состояния используемого оборудования, осуществлять его текущий ремонт. (Это требование не распространяется в случае ухудшения, связанного с нормативным износом в процессе эксплуатации).

2.1.6. Отвечать за качество приобретаемых продуктов питания, следить за сроками их реализации, наличием сопроводительных документов.

2.1.7. Отвечать за соблюдение правил и норм СЭС и охраны труда, требований пожарной безопасности в помещениях во время выполнения работ, связанных с приготовлением продуктов питания.

2.1.8. Осуществлять в целях обеспечения безопасности школы контроль за вносимыми (ввозимыми) на территорию школы грузами и предметами, для организации общественного питания. Производить открытие (закрытие) ворот, через которые осуществляется доставка продуктов питания и инвентаря, для нужд столовой.

2.1.9. Обеспечивать своевременную уборку горючих отходов в помещениях пищеблока во избежание возникновения пожара.

2.1.10. Обесточивать электрооборудование помещений пищеблоков по окончании рабочего дня или при возникновении пожара.

2.1.11. Обеспечивать систематическую уборку помещений пищеблока.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Предоставить для организации питания обучающихся, педагогов, обслуживающего персонала помещение пищеблока в здании, расположенного по адресу: Большая Московская ул., д.126, корп.3 – площадью 337,0 кв.м, а также оборудование и инвентарь для приготовления и реализации приготовляемой продукции (Приложение 1).

2.2.2. Осуществлять контроль за качеством приготовляемой продукции.

2.2.3. Оказывать консультационную и иную помощь в целях наиболее эффективного обеспечения процесса питания (медицинский работник, заместитель директора по АХР).

2.2.4. Обеспечить ежедневную уборку обеденного зала.

3. Права сторон.

3.1. Исполнитель имеет право:

3.1.1. Набирать штат по согласованию сторон, определять и выплачивать заработную плату своим работникам.

3.1.2. Делать контрольные проработки блюд, не входящих в сборник нормативных документов, утверждать и использовать их в работе.

3.1.3. Реализация продукции осуществляется за наличный расчет с применением ККМ, использование банковской карты или иной другой карты имеющие возможности идентификации клиента.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока и соблюдение срока реализации скоропортящихся продуктов.

4. Финансовые условия

4.1. Стоимость оказанных услуг, указанных в п. 1.1 настоящего Договора, определяется, исходя из стоимости рациона с учетом утвержденного Заказчиком меню.

4.2. Исполнитель по согласованию с Заказчиком вправе изменять стоимость питания в сторону уменьшения или увеличения, в случае необходимости исполнения требований СанПин 2.4.5.2409-08 или при изменении индекса потребительских цен (продовольственных товаров), согласно данным Росстата по Новгородской области.

4.3. Исполнитель по согласованию с Заказчиком за счет средств, полученных от деятельности по реализации услуг, имеет право, переоборудовать, улучшать интерьер пищеблока и обеденного зала. Заказчик осуществляет помощь силами школы.

4.4. Исполнитель берет на себя финансовые издержки, связанные с обслуживанием и текущим ремонтом технологического оборудования.

5. Ответственность сторон

5.1. Стороны несут ответственность по настоящему Договору в пределах, определяемых законодательством РФ. Споры по настоящему Договору решаются в соответствии с законодательством РФ.

6. Действия непреодолимой силы

6.1. Ни одна из сторон не несет ответственность перед другой стороной за невыполнение обязательств по данному Договору, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную и фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокады, наводнения, землетрясения, пожары и другие стихийные бедствия.

6.2. Свидетельство, выданное «Новгородской торгово-промышленной палатой», или иным компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

6.3. Сторона, которая не выполняет свои обязательства, должна дать извещение другой стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по Договору.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы (пункт 6.1.) действуют на протяжении трёх последовательных месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий Договор, может быть расторгнут Заказчиком и Исполнителем путем направления уведомления другой стороне.

7. Порядок разрешения споров и разногласий

7.1. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами, по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между сторонами.

7.2. В случае невозможности разрешения споров и разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в установленном законодательством порядке.

8. Порядок изменения и дополнения Договора

8.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу только в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

8.2. Досрочное расторжение Договора может иметь место по соглашению сторон либо по основаниям, предусмотренным действующим на территории РФ законодательством, с возмещением понесенных убытков и извещением о намерении за 60 дней каждой из сторон.

8.3. Односторонний отказ от принятых на себя в соответствии с условиями настоящего Договора обязательств не допускается.

9. Сроки действия Договора

9.1 Настоящий Договор вступает в силу 01 июня 2017 года и действует до 01 июля 2018 года, если стороны дополнительно не договорятся об ином.

9.2. Договор считается пролонгированным при аналогичных условиях, если сторонами не заявлено в письменном виде о его расторжении не позднее, чем за два месяца до окончания срока действия Договора.

9.3. Окончание срока действия Договора не освобождает стороны от ответственности за нарушение его условий.

10. Прочие условия

10.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

10.2. Все приложения и дополнения к настоящему Договору являются его неотъемлемой частью и должны согласовываться и подписываться уполномоченными представителями каждой из сторон.

Юридические адреса и подписи сторон

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 36 имени
Гавриила Романовича Державина»
Адрес: 17020, Великий Новгород,
Большая Московская ул., д.126, корп.3
Телефон: 33-36-36
school36vnov@mai.ru
Банковские реквизиты:
ИНН: 5321186067
КПП: 532101001
р/с 40703810563240100004
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФИЛИАЛ № 2
ПАО «БИНБАНК»
к/с 30101810040300000897
БИК 044030897

Исполнитель:

ООО «Комплекс Сервис»
Адрес:
Юридический: 173020, г.Великий Новгород,
ул.Большая Московская д.104, кор.2
Фактический: 173004, г. Великий Новгород,
ул. Андреевская, д. 18/8
Телефон: +7 (8162) 67-14-90
vva@csnov.ru
ИНН: 5321170814,
КПП: 532101001,
ОГРН:1145321005136
ОКПО 23542011 , ОКВЭД 55.52 (55.51)
Банковские реквизиты:
1. Отделение ОСБ №8629 г. В. Новгород,
Р/сч. 40702810443000000314
К.сч. 30101810100000000698
БИК: 044959698
2. ПАО УКБ «НООБАНК», г. В. Новгород,
Р/сч. 40702810301000002827
К.сч. 30101810900000000746
БИК: 044959746

Подписи сторон

Директор:


С.Б. Матвеева

Генеральный директор


К.В. Никитин

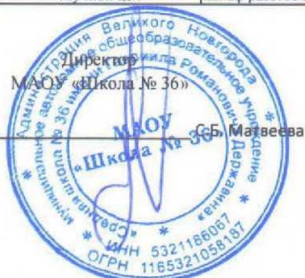
Перечень Оборудования, предоставляемого Исполнителю для оказания услуг

№ помещения	Наименование	Наименование оборудования	Тип, марка	Позиция	Кол-во
1,78	Обеденный зал	Кассоваякабина универсальная 1120x705x870 КК-70КМ	КК-70КМ	К26Ж	1
1,78	Обеденный зал	Кипятильник заливного типа на 16л	КН-20А	К27	1
1,78	Обеденный зал	мармит для вторых блюд (3 тэно)	ЭПК-70КМ-01	К26Г	1
1,78	Обеденный зал	мармит для первых блюд (3 конфорки)	ПМЭС-70КМ-01	К26В	1
1,78	Обеденный зал	Модуль нейтральный 630x705x800 МН-70КМ		МН-70КМ	1
1,78	Обеденный зал	прилавок горячих напитков	ПГН-70КМ	К26Д	2
1,78	Обеденный зал	прилавок столовых приборов и подносов 705x630x1185	ПСП-70К	К26А	1
1,78	Обеденный зал	прилавок холодных закусок	70КМ-С-01-НШ	К26Б	1
1,78	Обеденный зал	Прилавок-витрина среднетемпературная +2, +8С 1630x1150x1280 Э1Ф 220В 0. 6кВт	Аляска 1500СГ	Х5	1
1,78	Обеденный зал	Система Безналичного расчета 'Моя школа' в составе: PDS система ForPDST Фастфуд АТОУ1 VIVA 15' черная +FrogvtoI ОПТИМ Э1Ф 220В 0.45кВт (фискальный регистратор, процессор, PDS система ForPDST Фастфуд АТОУ1 VIVA 15' черная)		К28Б	1
1,78	Обеденный зал	Система Безналичного расчета 'Моя школа' в составе: Платежный электронный терминал Банковский (считыватель карт)	Ingenco ICT 250	К28А	1
1,78	Обеденный зал	Стеллаж передвижной для подносов, н/сталь 18 подносов, 810x500x1500	СТС-229Х800	К60	1
1,78	Обеденный зал	Стол для столовой четырехместный, пластик 1200x700x760	000 'Нева-мебель'	К68	6
1,78	Обеденный зал	Стол обеденный шестиместный с лавками (покрытие пластик), м/к 1450x600x750	000 'Нева-мебель'	К67	17
1,78	Обеденный зал	Стол обеденный шестиместный с универсальными кронштейнами, м/к столешница ДСП +пластик толщ. 26мм, кромка плостк 1500x700x730 (комплектуется стулом или табуретом)	000 'Нева-мебель'	К66	54
1,78	Обеденный зал	Стол-тумба купе нерж. Сталь с бортом 1200x600x870		К89А	3
1,78	Обеденный зал	Стол-тумба купе нерж. Сталь с бортом 1500x600x870		К89	1
1,78	Обеденный зал	Стул 'Венский', м/к серый, обивка кож. зам. Ф-37 высота 870 (сиденье 460мм)	000 'Нева-мебель'	К69	261
1,78	Обеденный зал	Считыватель карт школы	Mi Fare	К28В	1
1,78	Обеденный зал	Табурет для столовой, м/к, пластик ЛДСП 330x330x450	000 'Нева-мебель'	К70	88
1,78	Обеденный зал	Тележка для сбора посуды 1125x550x980	ТС-100	К57	1
1,78	Обеденный зал	Чайник электрический 31Ф 220В 2. 0кВт		К24	2
1,78	Обеденный зал	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ среднетемпературный (дверь стекло) . 7м3 -2... +10 град. С 700x850x2030 31Ф 220 0. 5кВт	ШХ-0, 7ДС	Х2	1
1,79	Горячий цех	Ванна моечная 1 секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 573x600x860 (сифон в комплекте)	ВМП-6-1-5РП	К42	2
1,79	Горячий цех	Весы товарные с платформой 450x600 до 150кг 31Ф 220В 0,1 кВт	МП 150 ВДА	К20	1
1,79	Горячий цех	Весы электронные настольные макс. 2 кг. Мин. 20г. 260x287x137 (платформа 240x190) 0,1квт	CAS SW-2	К21	2
1,79	Горячий цех	Зонт вентиляционный вытяжном 1350x900x450(485) Э1Ф 220В 175Вт	ЭВЗ-900-2П	ОВ2	2
1,79	Горячий цех	Зонт вентиляционный вытяжной разборный для пароконвектомата 1120x850x485 31Ф 220В 175Вт	ЭВН-900ПА	ОВ3	1
1,79	Горячий цех	Зонт приточно-вытяжном 920x900x450 31Ф 220В 125Вт	ЭВП-900-1. 5П	ОВ1	6
1,79	Горячий цех	Котел пищеварочный электрический, емкость 160л (нерж. сталь, герметичная крышка) 1500x800x850 33Ф 380В 24. 0кВт	КЗ-160	К4	1
1,79	Горячий цех	Котел пищеварочный электрический, емкость 250л(нерж. сталь, герметичная крышка) 1500x800x850 33Ф 380В 30. 0кВт	КЗ-250	К5	1
1,79	Горячий цех	Магнитный держатель для ножей		К65	1
1,79	Горячий цех	Мусоросборник pedalный Ф-270 Н-360 (для универсальной кух. машины)		К83	1
1,79	Горячий цех	Пароконвектомат (10 противней) 840x800x1055 33Ф 380В 12. 5кВт	ПКА10—1\1ПМ	К8	1
1,79	Горячий цех	Печь микроволновая 318 220В 2, 9кВт		К25	1
1,79	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комф. С дух. 1475-897-860 Э3Ф	ЭП-6ЖШ	К1	2
1,79	Горячий цех	Подставка межплитная, столешница н/сталь 400x850x860	МПП 40	К40	2
1,79	Горячий цех	Подставка под кипятильник	ПК-870	К10А (К11)	1
1,79	Горячий цех	Подставка под пароконвектомат 900x680x850, 880	ПК-10М	К8А	1
1,79	Горячий цех	Подтоварник кухонный 440x440x400	ПК-40	К41	2
1,79	Горячий цех	Полка настенная н/сталь (В комплекте кронштейны) 1500x300	ПН-5-3	К62	2
1,79	Горячий цех	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2. 78	К47	1
1,79	Горячий цех	Сковорода электрическая 840-905-925	ЭСК-90-0.27-40	К2	1
1,79	Горячий цех	Сковорода электрическая кухонная	ЭСК-90-0.47-70	К3	1
1,79	Горячий цех	Стеллаж 1200x500x1740			1
1,79	Горячий цех	Стеллах кухонный н/сталь 800x500x1740	СК-1-5	К49	1
1,79	Горячий цех	Стол производственный островной н/сталь 1800x700x860	СПРО-7-7	К36	1
1,79	Горячий цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1000x600x860	СПРП-6-2	К31	1
1,79	Горячий цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	К32	2
1,79	Горячий цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x600x860	СПРП-6-5	К33	1
1,79	Горячий цех	Тележка сервировочная 905x500x980	ТС-80	К58	1
1,79	Горячий цех	Тележка-шпилька для гастроёмкостей, 14 уровней 4 колеса, 2 фиксируются 565x395x1519	ТШГ—14—1\1	К8Г	1
1,79	Горячий цех	Универсальная кухонная машина с подставкой и полным компл. Насалок	УКМ-П	К13	1
1,79	Горячий цех	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ со стеклянными дверями 0. . +5град. С 1207x675x2070 Э1Ф 220В 0. 63кВт	ШХ-0, 8МС купе	Х3	1
1,79	Горячий цех	Электрокипятильник 315-210-410	КЭНД-100-04	К10	1
1,8	Коридор	Камера холодильная сборно-разборная среднетемпературная -5... +10 град. С (пенель 80мм) 11.75 м3 2560x2560x220	КХН-11. 75	Х8	1
1,8	Коридор	Моноблок -5... +10 град. до 15м3 (КАМЕРА 11,75м3) 490x807x704 Э1Ф 220В 1, 7кВт	POLAIR MM115SF	Х7А	1
1,8	Коридор	Стеллаж 100x500x1600			3
1,8	Коридор	Стеллаж 1400x500x1600			1
1,79А	Помещение для нарезки хлеба	Машина для нарезки хлеба	АХМ-300	К19	1
1,79А	Помещение для нарезки хлеба	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2. 78	К47	1
1,79А	Помещение для нарезки хлеба	Стеллаж кухонный н/сталь 1200x500x1740	СК-3-5	К50	1
1,79А	Помещение для нарезки хлеба	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x600x860	СПРП-7-5	К35	1
1,79А	Помещение для нарезки хлеба	Шкаф распышной для хлеба 820x560x1800	ШРХ-6-1РН	К55	1
1,79Б	Холодный цех	Ванна моечная 1 секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 573x600x860 (сифон в комплекте)	ВМП-6-1-5РП	К42	1
1,79Б	Холодный цех	Весы электронные настольные макс. 5 кг. Мин. 40г. 260x287x137 (платформа 240x190) 0,1квт	CAS SW-5	К21	1
1,79Б	Холодный цех	Гастрономическая машина Слайсер	ЛР-220	К18	2
1,79Б	Холодный цех	Магнитный держатель для ножей		К66	1
1,79Б	Холодный цех	Облучатель-рециркулятор бактерицидный (работает в присутствии)	Дезар-2	К29	1
1,79Б	Холодный цех	Полка настенная н/сталь (В комплекте кронштейны) 1500x300	ПН-5-3	К62	2
1,79Б	Холодный цех	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2. 78	К47	1
1,79Б	Холодный цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	К32	1
1,79Б	Холодный цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x600x860	СПРП-6-5	К33	2

1,79Б	Холодный цех	Стол холодильный -2. . +8град. С две распашные дери 1485x600x900 31Ф 220В 0. 45кВт Спецификации стеллажного оборудования для оснащения холодильных камер определяются заказчиком на момент заказа оборудования	СХС-60-01	X11	1
1,79Б	Холодный цех	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ со стеклянными дверями 0. . +5град. С 1207x675x2070 Э1Ф 220В 0. 63кВт	ШХ-0, 8МС купе	X3	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Ванна моечная 2-х секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 1200x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-2-5РП	K43	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Ванна моечная 3-х секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смесители, 1770x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-3-5РП	K44	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Машина посудомоечная 1595-770-1695	МПТ-1700-01л	K12	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Подставка под стерилизатор ГТИ-80 835x457x751. 5		K9A	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Полка настенная открытая н/сталь 1200x400	ПНО-3	K61	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	K47	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стеллаж для сушки тарелок (НОшук) 1000x415x1726	ССТ-4-2	K52	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стерилизатор воздушный 50. . 200град. С 825x620x600 Э1Ф 220В 2. 2кВт	ГП-80 СПУ	K9	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стол для сбора отходов 1400x700x850	ССО-4	K38	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стол предмоечный с ванной (сиф. В ком)	СТМП-7-4	K12A	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	K32	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стол производственный пристенный н/сталь 800x600x860	СПРП-6-1	K34	1
1,79В	Моечная столовой пос.	Стол раздаточный 700-600-902	СПМР-6-2	K12Б	1
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Ванна моечная (котломонка), вся нерж/сталь, сварная, отверстие под смеситель, пристенный бортик, 1000x904x860 мойка 800x800 (сифон в комплекте)	ВМП-9-1	K45	2
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Магнитный держатель для ножей		K64	1
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Полка настенная для разделочных досок (на 9 досок) 600x350x306	ПКД-600	K63	1
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Стеллаж 1200x600x1740			2
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Стеллаж 800x500x1740			1
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Стол производственный пристенный н/сталь 1000x600x860	СПРП-6-2	K31	2
1,79Г	Моечная кухонной пос.	Стол производственный пристенный н/сталь 800x600x860	СПРП-6-1	K34	1
1,79Д	Комната приема пищи	Модульная система кухонной мебели Стол 600x600x700	Арт. K5	K65A	2
1,79Д	Комната приема пищи	Модульная система кухонной мебели Стол под мойку 500x600x830 (мойка накладная 500x600x830)	МН-500	K65B	1
1,79Д	Комната приема пищи	Модульная система кухонной мебели Шкаф-витрина 600X320X700	Арт. K27	K65B	2
1,79Д	Комната приема пищи	Модульная система кухонной мебели Шкаф-сушка 500x320x700	Арт. K4	K65Г	1
1,79Д	Комната приема пищи	Стол для столовой четырехместный, пластик 1200x700x760	000 'Нева-мебель'	K68	1
1,79Д	Комната приема пищи	Холодильник бытовое 600x600x1300 31Ф 220В 0. 2кВт		X4	1
1,79Д	Комната приема пищи	Чайник электрический 31Ф 220В 2. 0кВт		K24	1
1,79Е	Уборная для персонала	Рукоосушитель электрический универсальный 220x150x270 Э1Ф 220В 1. 9кВт	Универсал-РА	K30	1
1,79Ж	Кладовая уборочн. Инв.	Мойка низкая для уборочного инвентаря		K79	1
1,79Ж	Кладовая уборочн. Инв.	Стоянка-шкаф для уборочного инвентаря 600x500x1800	СУИ-1	K56	1
1,79Ж	Кладовая уборочн. Инв.	Уборочная тележка двухведерная с отжимом 900x450x870	Артикул AF 08072	K78	1
1,79И	Гардероб персонала	Стеллаж для сумок 4-х ячеистый			4
1,79И	Гардероб персонала	Шкаф металлический сварной для двух человек (2 ячейки-каждая ячейка с замком, ПОЛКОЙ ДЛЯ голов, уборов, секцией для обуви, перегородкой, делящей секцию на 2 части) 800x500x2000	ОД-423	K86	6
1,79К	Инвентарная	Стеллаж кухонный н/сталь 1200x600x1740		K48	1
1,79К	Инвентарная	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x500x1740	СК-5-5	K51	1
1,79К	Инвентарная	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x600x1740		K46	1
1,79М	Помещение для хран. отходов	Полка настенная открытая н/сталь 800x400x700	ПНО-1	K59	1
1,79М	Помещение для хран. отходов	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	K47	1
1,79М	Помещение для хран. отходов	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ среднетемпературный 1, 4м3 -2. . +10 град. С 1410x854x2030 Э1Ф 220 0. 7кВт	ШХ-1.4	X1	1
1,79Н	Кабинет заведующей	Персональный компьютер (монитор, системный блок, клавиатура, мышь) Э1Ф 220В 0. 45кВт		ПК	1
1,79Н	Кабинет заведующей	Стол однотумбовый		K72	1
1,79Н	Кабинет заведующей	Стул п/мягкий		K73A	3
1,79Н	Кабинет заведующей	Стул подъемно-поворотный (ткань, на 5кол. основ, с подлокотн.)	Престиж серый	K73	1
1,79Н	Кабинет заведующей	Тумбочка		K71	1
1,79Н	Кабинет заведующей	Шкаф канцелярский (комбинированный)		K87	1
1,79П	Загрузочная	Весы товарные с платформой 450x600 до 150кг 31ф 220В 0.1 кВт	МП 150 ВДА	K20	1
1,79П	Загрузочная	Гидравлический подъемный стол грузопод. 150кг макс. высота подъема 740 мм, ниж. положение 225мм, 880x480x35	Xilin SP 150	K88	1
1,79П	Загрузочная	Камера холодильная сборно-разборная низкотемпературная -15. . -20град. С (панель 100мм) 8. 81 м3, 2000x2600x2200	КХН-8. 81	X9	1
1,79П	Загрузочная	Камера холодильная сборно-разборная среднетемпературная -5. . +10 град. С (панель 80мм) 8. 81 м3 1960x2560x2200	КХН-8. 81	X6	1
1,79П	Загрузочная	Моноблок -15. . -18град. С до Юм3 (КАМЕРА 8. 81 м3)	POLAIR MB211SF	X10	1
1,79П	Загрузочная	Моноблок -5. . +10град. С от 6. 5 до 12. 6м3 (КАМЕРА 8. 81м3) 420x840x600 Э1Ф 220В 1. 3кВт	POLAIR MM115RF	X7	1
1,79П	Загрузочная	Подтоварник кухонный, столешница нерж., сталь 1000x600x300	ПК6-2	K53	2
1,79П	Загрузочная	Стеллажи к камере стеллаж 1000x500x1600		X6A	6
1,79П	Загрузочная	Стол производственный 1200x600x860			1
1,79П	Загрузочная	Тележка грузовая н/сталь (до 250 кг) 1000x600x870	ТГ1006	K76	1
1,79Р	Кладовая овощей	Подтоварник кухонный, столешница нерж., сталь 1500x600x300	ПК5-6	K54	2
1,79Р	Кладовая овощей	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x600x1741		K46	2
1,79С	Кладовая сыпучих продуктов	Подтоварник кухонный, столешница нерж., сталь 1000x600x300	ПК6-2	K53	2
1,79С	Кладовая сыпучих продуктов	Стеллаж кухонный н/сталь 1200x600x1740	СК-3-5	K50	1
1,79С	Кладовая сыпучих продуктов	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x500x1740	СК-5-5	K51	2
1,79С	Кладовая сыпучих продуктов	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x600x1630		K48	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Ванна моечная 2-х секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 1200x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-2-5РП	K43	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Весы электронные настольные макс. 5 кг. Мин. 40г. 260x287x137 (платформа 240x190) 0,1кВт	CAS SW-5	K21	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Магнитный держатель для ножей		K64	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Полка настенная открытая н/сталь 1200x400	ПНО-3	K61	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнотянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	K47	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	K32	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Универсальная кухонная машина настольная	УКМ-11	K14	1
1,79Т	Овощной цех Втор. обработки	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ среднетемпературный 1, 4м3 -2. . +10 град. С 1410x854x2030 Э1Ф 220 0. 7кВт	ШХ-1.4	X1	1
1,79У	Овощной цех Пер. обработки	Ванна моечная 2-х секцион. цельнотянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 1200x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-2-5РП	K43	1
1,79У	Овощной цех Пер. обработки	Картофелечистка 300 кг/час с подставкой	МКК-300-01	K17	1
1,79У	Овощной цех Пер. обработки	Машина кухонная овощерезательная	МКО-50	K16	1

1,79У	Овощной цех Пер обработки	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнонатянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	К47	1
1,79У	Овощной цех Пер обработки	Стол производственный пристенный н/сталь 1000x600x860	СПРП-6-2	К31	1
1,79У	Овощной цех Пер обработки	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x600x860	СПРП-6-5	К33	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Ванна моечная 1 секцион. цельнонатянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 573x600x860 (сифон в комплекте)	ВМП-6-1-5РП	К42	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Ванна моечная 2-х секцион. цельнонатянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 1200x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-2-5РП	К43	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Весы электронные настольные макс. 5 кг. Мин. 40г. 260x287x137 (платформа 240x190) 0,1квт	CAS SW-5	К21	2
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Колода для разуба мяса 514x514x700	Кр-500/700	К39	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Магнитный держатель для ножей		К67	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Мясорубка 300 кг/час	МИМ-300	К15	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Облучатель ОБН		ОБН	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Подтоварник кухонный 440x440x400	ПК-40	К41	2
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Полка настенная открытая н/сталь) 1200x400	ПНО-3	К61	2
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнонатянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	К47	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	К32	2
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x600x860	СПРП-6-5	К33	2
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Тележка-шпилька для гастроёмкостей, 14 уровней 4 колеса, 2 фиксируются 565x395x1519	ТШГ—14—1V1	К8Г	1
1,79Ф	Мясо-рыбный цех	Шкаф ХОЛОДИЛЬНЫЙ среднетемпературный 1,4м3 -2...+10 град. С 1410x854x2030 Э1Ф 220 0. 7кВт	ШХ-1.4	Х1	1
1,79Х	Помещение для обр/яц	Ванна моечная 3-х секцион. цельнонатянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смесители, 1770x600x860 (сифоны в комплекте)	ВМП-6-3-5РП	К44	1
1,79Х	Помещение для обр/яц	Овоскоп стальной 207x207x128 31Ф 220В 0. 1кВт	ДН-1	К90	1
1,79Х	Помещение для обр/яц	Полка настенная открытая н/сталь) 1200x400	ПНО-3	К61	1
1,79Х	Помещение для обр/яц	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнонатянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	К47	1
1,79Х	Помещение для обр/яц	Стол производственный пристенный н/сталь 800x600x860	СПРП-6-1	К34	1
1,79Ц	Мучной цех	Ванна моечная 1 секцион. цельнонатянутая, н/сталь, с местом на столешнице под смеситель, 573x600x860 (сифон в комплекте)	ВМП-6-1-5РП	К42	1
1,79Ц	Мучной цех	Весы электронные настольные макс. 5 кг. Мин. 40г. 260x287x137 (платформа 240x190) 0,1квт	CAS SW-5	К21	1
1,79Ц	Мучной цех	Водоумягчитель		К6А	1
1,79Ц	Мучной цех	Зонт вентиляционным вытяжной разборный для пароконвектомата 1120x850x485 31Ф 220В 175Вт	ЭВН-900ПА	ОВ3	1
1,79Ц	Мучной цех	Машина взбивальная 75-720-1242	МПВ-100	К22	1
1,79Ц	Мучной цех	Печь конвекционная (10 противней)	КЭП-10П	К6	1
1,79Ц	Мучной цех	Полка настенная открытая н/сталь) 1200x400	ПНО-3	К61	3
1,79Ц	Мучной цех	Рукомойник настенный для персонала с бесконтактным смесителем нерж. сталь, неразборный, цельнонатянутый, отверстие под смеситель 420x400x278 ванна 300x240x150 (без смесителя и сифона)	РН 4. 2/2/2. 78	К47	1
1,79Ц	Мучной цех	Стеллаж кухонный н/сталь 1500x500x1740	СК-3-5	К50	1
1,79Ц	Мучной цех	Стол кондитерский разборный столешница бук 1400x700x860	СКР-7-2	К37	1
1,79Ц	Мучной цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1200x600x860	СПРП-6-3	К32	1
1,79Ц	Мучной цех	Стол производственный пристенный н/сталь 1500x700x860	СПРП-7-5	К35	1
1,79Ц	Мучной цех	Тележка-шпилька передвижная для пекарских листов Норд-сервис, нерж. сталь. 4 колеса, 2 с тормозным устройством 460x600x1600, вместимость 16листов	ТПШ-16-ПС	К6В	1
1,79Ц	Мучной цех	Функциональная емкость для конвекционной печи 600x400		К6Б	16
1,79Ц	Мучной цех	Шкаф расстоечный тепловой (10 противней) 840x730x980 Э1Ф 220В 2. 53кВт	ШРТ-10-1/1М	К7	1

Подписи сторон



Перечень инвентаря, предоставляемого Исполнителю для оказания услуг

№	Наименование посуды	Кол-во
1	Тарелка фаянс 200мм глуб. 250мл фаянс белье	700
2	Тарелка фаянс 200мм мелкая белье	700
3	Тарелка фаянс 175мл мелкая белье	700
4	Стакан белье 220мл	700
5	Вилка столовая BAZIS 2мм	700
6	Ложка столовая 1,8мм Bazis	700
7	Ложка чайная 1,5мм Bazis	400
8	Салатник 270мл	400
9	Поднос столовый вишневый полипропилен	224
10	Поднос столовый 49*36см синий полипропилен	176
11	Гастроемкость нерж. 1/1*65 PROFF CUISINE	1

* данный инвентарь списывается (в результате боя и кражи) ежеквартально по факту при составлении акта инвентаризации

Подписи сторон

Директор
МАОУ «Школа № 36»



Генеральный директор
ООО "Комплекс Сервис"

К.В. Никитин