

**Договор
на оказание услуг по организации горячего питания детей в лагере дневного
пребывания**

г. Калининград

02 ноября 2015 г.

МАОУ лицей № 49, в лице директора Осиновой Людмилы Григорьевны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и ООО «Энива», в лице Тиевой Алины Владимировны, действующее на основании Устава (Устава, Свидетельства о госрегистрации для индивидуального предпринимателя), именуемое в дальнейшем «Организатор», с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Сторонами», заключили настоящий гражданско-правовой договор, далее именуемый «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является оказание Организатором услуг по организации горячего питания детей в лагере дневного пребывания в соответствии с циклическим меню (Приложение №1), далее Услуга, по адресу: г. Калининград ул.Комсомольская, дом 67 в период с «02»ноября 2015 г. по «06»ноября 2015 г.

1.2. Объём, и содержание Услуги определяются Техническим заданием (расчетом стоимости) (Приложение № 2), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.3. Качество оказанной Услуги (в том числе и приготовляемой продукции), а также требования к безопасности, должны соответствовать требованиям п. 8.1 настоящего Договора.

2. Цена и порядок расчетов

2.1. Стоимость настоящего Договора составляет 88825= руб(Восемьдесят восемь тысяч восемьсот двадцать пять)руб. исключая все расходы и торговую наценку, на оказание услуги по организации горячего питания детей. Указанная стоимость настоящего Договора является твёрдой и не может изменяться в процессе его исполнения.

2.2. Цена настоящего Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Договором объема Услуг и иных условий исполнения настоящего Договора.

2.3. Общая стоимость Услуг включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Организатора, связанные с исполнением настоящего Договора, а также уплата налогов и всех обязательных платежей, в т.ч. коммунальных расходов (водоотребление, водоотведение, электроэнергия).

2.4. Оплата Услуг по настоящему Договору осуществляется ежемесячно, без предоплаты, по факту оказания Услуг, после подписания Сторонами Акта приема-передачи оказанных услуг путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский расчетный счет Организатора в течение 20 банковских дней после

подписание Сторонами Акта приема-передачи оказанных услуг.

2.5. Платежи по настоящему Договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

3. Сроки оказания Услуг

3.1. Сроки оказания Услуг по настоящему Договору согласно Графику оказания услуг (Приложение №3), являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора:

- дата начала «02» ноября 2015 года
- дата завершения «06» ноября 2015 года.

4. Права и обязанности Заказчика

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Организатора надлежащего выполнения обязательств по настоящему Договору, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Организатора предоставления надлежащим образом оформленной отчётной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Договору.

4.1.3. Пригласить экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Организатором отчётной документации. Оплата услуг специалистов, привлечённых для проведения экспертизы, выданных заключений осуществляется Стороной, признанной виновной в ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему Договору.

4.1.4. Определить лица, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Организатором Услуги и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Договору - бракераже блог.

4.1.5. Осуществлять контроль за процессом оказания Услуги Организатором по настоящему Договору без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Организатора.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Вести учёт и расчёты потребления горячего питания.

4.2.2. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемой по настоящему Договору Услуги в соответствии объёма и качества условиям настоящего Договора.

4.2.3. Своевременно сообщать в письменной форме Организатору о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуги или приёмки исполненных обязательств.

4.2.4. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.

4.3. Заказчик устанавливает режим работы столовой согласно приказу директора николы (Заказчика).

4.4. Заказчик осуществляет контроль, за поддержанием порядка в столовой при оказании Услуги.

5. Права и обязанности Организатора

5.1. Организатор выражает:

5.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приема-передачи оказанных услуг по настоящему Договору на основании предоставленных Организатором отчётных документов и материалов, в том числе и при условии истечения срока проведения экспертизы.

5.1.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг, в соответствии с подписанным Сторонами Актом приема-передачи оказанных Услуг исполнителя, обязательств по настоящему Договору.

5.2. Организатор обязан:

5.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать Услуги и предоставить Заказчику отчётную документацию.

5.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 3 (трех) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

5.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль, за использованием средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 4.1.4), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по настоящему Договору. В этих целях Организатор обязан вести ежедневный бухгалтерский учёт.

5.3. Организатор обеспечивает оказание Услуг по настоящему Договору в соответствии с разработанным 2-х недельным циклическим меню, согласованное ГУ «Роспотребнадзор» по г. Калининграду. Организует работу столовой в соответствии с установленными режимом работы столовой и иными требованиями настоящего Договора. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами. Меню вывешивается в местах отпуска обедов.

5.4. Организатор обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

5.5. Организатор обеспечивает строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

5.6. Организатор обеспечивает содержание в чистоте производственных, подсобных помещений, оборудования и инвентаря, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

5.7. Организатор укомплектовывает школьную столовую квалифицированным персоналом (заведующий производством, повара), организует повышение их квалификации.

5.8. Организатор следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, согласно Приказу Минздрава РФ «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» от 29.09.89 г. № 555.

5.9. Организатор обеспечивает сохранность предметов столовой и буфета, оборудования, мебели и другого имущества, правильную эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, оплачивает все расходы по содержанию его в исправном состоянии, подтвержденном актом передачи оборудования для оказания услуги по организации питания (Приложение №4). Принимает меры по максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи, внедряя новые формы обслуживания.

5.10. Организатор обеспечивает столовую, в соответствии с положениями раздела 5.9 настоящего Договора, в необходимом для работы количестве: посудой, столовыми приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п., и соответствия установленными нормами и требованиями и в надлежащем санитарном, техническом состоянии использует оборудование и помещение.

5.11. Организатор заключает договоры с соответствующими организациями на техническое обслуживание за торгово-технологическим, холодильным и весонизмерительным оборудованием.

5.12. Организатор обеспечивает своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика необходимых отчетных документов по выполнению настоящего Договора, несет ответственность за их достоверность.

6. Порядок приема и передачи услуг

6.1. По окончанию оказания услуг Организатор составляет и направляет Заказчику акт приема-передачи оказанных услуг (Приложение №5), являющийся неотъемлемой частью настоящего договора, в котором указываются содержание оказанных услуг, их результат, стоимость и другие необходимые сведения и счет-фактуру.

6.2. Заказчик в течение 3-х (три) рабочих дней с момента получения акта приема-передачи оказанных услуг, обязан направить Организатору подписанный акт приема-передачи оказанных услуг или мотивированный отказ от их приемки.

6.3. Услуги считаются оказанными Организатором и принятыми Заказчиком с момента подписания Сторонами акта приема-передачи оказанных услуг.

6.4. В случае мотивированного отказа Заказчика от подписания акта приема-передачи оказанных услуг, Сторонами составляется двухсторонний акт с перечнем недостатков оказанных услуг и сроков их устранения. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в акте, устранить допущенные в оказанных услугах недостатки.

6.5. Приемка результатов оказанных услуг с устранимыми недостатками осуществляется в порядке, предусмотренном п. 6.1- 6.5 настоящего договора.

7. Ответственность Сторон

7.1. Ответственность Заказчика:

7.1.1. За ненадлежащее исполнение своих обязательств по

настоящему Договору Заказчик несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.1.2. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком по настоящему Договору Организатор вправе потребовать уплату неустойки в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ за каждый день просрочки исполнения обязательства по настоящему Договору, начиная со дня следующего после дня истечения установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения обязательства по настоящему Договору произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7.2. Ответственность Организатора:

7.2.1. Организатор несёт ответственность за ненеисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2.2. Организатор несет ответственности за своевременное приготовление пищи, её качество, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюда, соблюдение санитарных норм и правил, полноту и достоверность предоставленной Заказчику отчётности.

7.2.3. В случае нарушения режима работы столовой, и (или) нарушении сроков предоставления отчётной документации Заказчик вправе применить к Организатору неустойку в размере не менее 0,1 % от общей стоимости настоящего Договора но не менее чем 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ, за каждый случай нарушения.

7.2.4. В случае несоответствия оказанных Услуг их качеству и объёму, предусмотренному настоящим Договором, Заказчик вправе применить к Организатору неустойку в размере не менее 0,1 %, но не менее чем 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ, от общей стоимости настоящего Договора за каждый случай нарушения качества и объема оказания услуг.

7.2.5. Уплата Организатором неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

7.3. Условия освобождения Сторон от ответственности:

7.3.1. Сторонам освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в случае наступления форс-мажорных обстоятельств.

Под форс-мажорными обстоятельствами понимается наступление таких обстоятельств, при которых Стороны, действующие с разумной осмотрительностью, но независящим от них причинам не могут исполнить обязательства надлежащим образом: в частности, к таким обстоятельствам относятся военные действия, стихийные бедствия, решения органов исполнительной власти, обязательные для выполнения Заказчиком и Организатором, делающие невозможным надлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору.

При наступлении форс-мажорных обстоятельств, Стороны обязаны известить друг друга о наступлении указанных обстоятельств в трехдневный срок с

подтверждением из фактических документов. В случае невыполнения настоящего условия виновная Сторона не имеет права ссылаться на любое из вышеуказанных обстоятельств, и обязана возместить все убытки, вызванные ненеисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Договору.

7.3.2. Форс-мажором не являются события, вызванные небрежностью или недобросовестным действием Стороны или ее спонсоров, агентов или сотрудников Стороны, события, которые Сторона могла бы предусмотреть приложением усилий, чтобы учесть их при выполнении обязательств по настоящему Договору.

7.3.3. Форс-мажором не является отсутствие достаточных средств или невыполнение каких-либо инструкций, предусмотренных настоящим Договором.

7.3.4. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора обязана немедленно уведомить другую Сторону о возникновении такого события, виде и возможности приложимости действия форс-мажора. Факт форс-мажора должен быть подтвержден актом соответствующих компетентных органов.

7.3.5. Сторона, пострадавшая от события форс-мажора, должна предпринять все разумные меры, чтобы в кратчайшие сроки преодолеть невозможность выполнения своих обязательств по настоящему Договору, а также уведомить другую Сторону о восстановлении нормальных условий.

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

8. Качество поставляемой продукции

8.1. Качество оказываемой услуги (приготовляемой продукции) должно соответствовать следующими правовыми актами и документами:

• Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

• Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период контакта. Санитарно-эпидемиологические правила СН 2.4.4.969-00. Утверждены Минздравом РФ 4 октября 2000 г.

• Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31 (СН 2.3.6.1079-01);

• СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

• СанПиН 2.4.5.2904-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организаций питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Утверждены постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.06.2008 г. № 45.

• СанПиН 42-123-5777-91 – «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, торгующие пиццей».

• СанПиН 2.3.6.959-00 – «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания, изготавлики и оборота сообшности в них производственного сырья и пищевых продуктов».

- СанПиН 42-123-4147-86 - «Условия, сроки хранения особых скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.560-96 - «Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов»;
- СНиП 2.4.2.782-99 чII.12.2. - «Гигиенические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кухонная продукция, реализация населению. Общие технические условия». Приказ от 27.12.2007 г. № 474-ст. «Об утверждении национального стандарта»;
- ГОСТ Р 51074 «Продукты питания. Информация для потребителя. Общие требования»
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обсушиванию персоналу»
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 04.04.99г. № 1100/904-99-115.
- 8.2. Нерешены законодательных и нормативных актов, выполняющих требования которых обязательно при оказании услуг питания:
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ
- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ
- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах. Приложение к письму Минпотребрата РСФСР № 1-3356/62.
- 8.3. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг заявленным:
- Сертификаты качества на все предложенное к поставке продукции;
- Гигиенические сертификаты на все предложенное к поставке продукции;
- Ветеринарные свидетельства (при необходимости)

9. Порядок расторжения Договора

9.1. Настоящий Договор может быть расторгнут искончительно по соглашению Сторон или по решению суда.

10. Разрешение споров

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров.

10.2. В случае невозможности урегулирования споров путем рассмотрения претензий споры разрешаются в Арбитражном суде Калининградской области.

11. Прочие условия

11.1. Настоящий Договор составлен в двух подлинных экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

11.2. В случае изменения адреса или платежных реквизитов Стороны обязаны письменно проинформировать об этом друг друга в течение 3-х дней с момента наступления изменений, в противном случае риск негативных последствий ложится на Сторону, не известившую об этих изменениях.

12. Срок действия Договора

12.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до момента исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору.

Приложения:

- 1.Примерное тиклическое меню.
- 2.Техническое задание (расчет стоимости услуг).
- 3.График оказания услуг.
- 4.Форма акта передачи оборудования.
- 5.Форма акта приема-сдачи оказанных услуг.

Юридические адреса, бухгалтерские реквизиты и подпись сторон:

Заказчик

МАДУ лицей № 49
236022 г.Калининград
ул.Кирова,28
ИНН 3904013626
КПП 390601001
КСОФИК, п/я 308001030

Организатор

ООО«Эволю»
ул.Кирова,26
г.Калининград
ИНН 3904014926
КПП 390601001
р/счет 40702810220110100668
Отделение № 8626 Сбербанка России
г.Калининград
БИК 042748634
К/счет 30101810100090000634

Иносторанческий лицей № 49

Осипова

Директор ООО«Эволю»

Таева А.В.



Техническое задание
(расчет стоимости услуг)

Количество детей	Количество младенцев	Стоимость питания 1- го ребенка в день (руб.)	Сумма (руб.)
190	950	93,50	88825,00

Начальная (максимальная) цена договора получена в соответствии с постановлением администрации городского округа «Город Калининград» «Об организации отдыха, развлечения и занятости детей в 2015 году».



Приложение №3
к договору № от 02.08.2015г.

ГРАФИК
оказания услуг по организации горячего питания детей в лагере дневного пребывания

№ п/п	Смена	Период	Кол-во детей
1.	1-я	02.11.2015г.- 02.11.2015г.	190
2.			
3.			

Заключение

Директор МАОУ Лагерь №10

Мария
Андреевна

Борисова

Организатор

Мария Стасова А.В.

Приложение №4

Акт
передачи оборудования для оказания услуг по организации горячего питания обучающихся
в МАОУ лицей № 49.

г. Калининград

« Ок » октябрь 2013

Заказчик МАОУ лицей № 49 в лице директора Осинской Н. Г., действующего (ей) на основании Устава, с одной стороны, и Организатор ООО Эпсилон Малый Мир Воздушно-шахтной на основании Соглашения, с другой стороны, составили настоящий Акт о том, что Заказчик передает, а Организатор принимает переданные

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Количество (шт.)	Техническое состояние	Столбец (руб.)
1.	Гермо контейнер PADERNO	ОС0000000645	8	рабочее	34,9
2.	Гермосумка 1-х банд. 15л Дебис	ОС0000000646	1	рабочее	17,3
3.	Гермосумка 1-х банд. 15л Дебис	ОС0000000647	7	рабочее	20,2
4.	Подставка для ложек PADERNO	ОС0000000648	2	рабочее	1,2
5.	Кастрюля нержавеющая 50л, с крышкой PADERNO	ОС0000000649	2	рабочее	3,2
6.	Кастрюля нержавеющая 20л, с крышкой PADERNO	ОС0000000650	2	рабочее	3,4
7.	Кастрюля нержавеющая 10л, с крышкой PADERNO	ОС0000000651	1	рабочее	0,92
8.	Сковорода нержавеющая PADERNO	ОС0000000652	1	рабочее	0,61
9.	Сковорода нержавеющая 30см PADERNO	ОС0000000653	1	рабочее	7,6
10.	Гастроформа нержавеющая 1/1 PADERNO	ОС0000000654	30	рабочее	26,1
11.	Гастроформа нержавеющая 1/1 PADERNO а	ОС0000000655	18	рабочее	7,8
12.	Гастроформы нержавеющие 1/1 PADERNO б	ОС0000000656	25	рабочее	16,5
13.	Гастроформы нержавеющие 1/2 PADERNO	ОС0000000657	16	рабочее	5,2
14.	Гастроформы нержавеющие 1/2 PADERNO в	ОС0000000658	12	рабочее	4,7
15.	Гастроформы краинки нержавеющие 1/2 PADERNO а	ОС0000000659	10	рабочее	21,2
16.	Гастроформы краинка нержавеющая 1/1 PADERNO	ОС0000000660	10	рабочее	9,1
17.	Гастроформы перфорир 1/1 PADERNO	ОС0000000661	7	рабочее	6,3
18.	Гастроформы перфорир 1/1 PADERNO в	ОС0000000662	17	рабочее	6,4
19.	Гастроформы краинка перф. 1/2 PADERNO	ОС0000000663	10	рабочее	17,4
20.	Гастроформы краинка перф. 1/2 PADERNO б	ОС0000000664	32	рабочее	19,7
21.	Гастроформы краинка нержавеющая 1/3 PADERNO	ОС0000000665	17	рабочее	6,4
22.	Гастроформы краинка нержавеющей 1/1 PADERNO	ОС0000000666	5	рабочее	2,7

	Модель/Наименование RATIONAL				
24.	Протяжка GN 11 с гранитом, 40 мм 6014-1104 RATIONAL	OC0000000718	10	рабочее	35,0
25.	11967-13 Насечник 0,75 л перф PADERNO	OC0000000677	2	рабочее	1,7
26.	11973-12 Насечник 0,25 л PADERNO	OC0000000678	"	рабочее	1,7
27.	11970-10 Насечник 0,25 л PADERNO	OC0000000679	8	рабочее	2,9
28.	Нож 25 см E3 PINTINOX	OC0000000680	8	рабочее	3,6
29.	Нож 15 см E2 PINTINOX	OC0000000681	8	рабочее	2,6
30.	Нож 7,5 см E2 PINTINOX	OC0000000682	8	рабочее	1,8
31.	Нож 20 см E4 PINTINOX	OC0000000683	8	рабочее	2,6
32.	Набор 4 предмета Магнит PINTINOX	OC0000000684	300	рабочее	58,8
33.	Магнитный держатель 45 см E3 PINTINOX	OC0000000685	4	рабочее	1,6
34.	Мозаичный ножевой миски ALI, 1000 мм	OC0000000686	3	рабочее	5,0
35.	Протяжка для выемки форсунок из (первая 3 бортика)	OC0000000687	10	рабочее	14,0
36.	Протяжка для выемки сургинаризации 400/600 мм	OC0000000688	6	рабочее	8,4
37.	Кистрона 50 л 30600349 PINTINOX	OC0000000689	7	рабочее	38,5
38.	Кистрона 20 л 30600330 PINTINOX	OC0000000690	7	рабочее	23,7
39.	Кистрона 30 л 30600334 PINTINOX	OC0000000691	7	рабочее	36,8
40.	Кистрона 10 л 30600324 PINTINOX	OC0000000692	7	рабочее	14,0
41.	Компакт 16927-15 PADERNO	OC0000000693	2	рабочее	0,6
42.	11983-38 Суходрук прямой PADERNO	OC0000000694	1	рабочее	0,6
43.	Сукирская сталь 31217-37 PADERNO	OC0000000695	2	рабочее	2,3
44.	12607-35 Сукирская сталь PADERNO	OC0000000696	2	рабочее	8
45.	125-12-00 Насечника для досок PADERNO	OC0000000697	16	рабочее	24,0
46.	Гарячка плюсков 20 см (под 2-ое борто)	OC0000000698	300	рабочее	32,0
	Basic TOGNANA				
	Гарячка плюсков 25 см (под 2-ое борто)	OC0000000699	150	рабочее	32,5
	Гарячка плюсков 24 см (под 1-ое борт) Basic TOGNANA	OC0000000700	300	рабочее	54,0
47.	Гарячка 13 см (под 1-ое борт) Basic TOGNANA	OC0000000701	70	рабочее	20,0
48.	Крючок 270 мм (нейлон...) Rho TOGNANA	OC0000000702	230	рабочее	62,0
49.	17036-35 Скобка 35 см PADERNO	OC0000000703	3	рабочее	6,4
50.	Ложка 1 л пластик закуской АС 75000 ложка	OC0000000704	4	рабочее	2,2
51.	12931-01 Ложка телефонная PADERNO	OC0000000705	8	рабочее	0,9
52.	Ложка из керамического материала	OC0000000706	180	рабочее	30,6
53.	Ложка 45*35,5 см стекло-корицневый	OC0000000707	20	рабочее	50,0
54.	Ложка 45*35,5 см стекло-корицневый	OC0000000708	20	рабочее	50,0

	Наименование (номер ЗМРУЗ)	Номер	Кол-во	Статус	Стоимость
56	Ключи коммуникационные КТР93-100 Музыкальные	M000000206	1	рабочее	66,2
57	Шарошкоизвлекательная игрушка ССС-101 Ratental	M000000207	1	рабочее	255,6
58	Шарошкоизвлекательная игрушка ССС-61 Ratental	M000000208	1	рабочее	183,9
59	Шарошкоизвлекательная игрушка ССС-61 Ratental	M000000209	1	рабочее	183,9
60	Шарошкоизвлекательный НАБОР 110 SPOMASZ (в пакет)	M000000210	1	рабочее	50,0
61	Насадка-миксерука МКМ 828 с воздушной МКМ70N SPOMASZ	M000000211	1	рабочее	11,1
62	Диски для притупления ножа SKIZ 20 SPOMASZ	M000000212	1	рабочее	10,0
63	Сменные ножи SIRMAN 220шт	M000000213	1	рабочее	27,3
64	Диск с прямыми режущими кромками 200мм для фрезеровки SIRMAN	M000000214	1	рабочее	1,55
65	Диск с винтовыми режущими 5мм для фрезеровки SIRMAN	M000000215	1	рабочее	1,55
66	Диск с прямыми режущими 8мм для фрезеровки SIRMAN	M000000216	1	рабочее	1,55
67	Диски для фрезерования SIRMAN	M000000217	1	рабочее	2,2
68	Диск для фрезерования DFT V SIRMAN	M000000218	1	рабочее	1,5
69	Диск для фрезерования DFT SIRMAN	M000000219	1	рабочее	1,5
70	Диск изоленточный 7мм для фрезерования DFT SIRMAN	M000000220	1	рабочее	1,5
71	SPRAL 761 - Регулируемый спиральный блок	M000000221	1	рабочее	194,4
72	Компактатор для обивки противней в комплекте с расстяжимым шнуром	M000000222	1	рабочее	240,3
73	TC22 RIO 1F Миксорубка SIRMAN 380W	M000000223	1	рабочее	37,3
74	Картриджечистка ОУ-8Н SPOMASZ	M000000224	1	рабочее	65,3
75	Сменная насадка для инверторных Арбалетов H.A.T (автоматический концептер) SIRMAN	M000000225	1	рабочее	5,4
76	Цветная электрическая СИД-СКИД 4-контактная с дужкой	M000000226	1	рабочее	33,1
77	Цветные насадки для СИД-СКИД 4-контактные с дужкой	M000000227	1	рабочее	31,1
78	Кнопочный прятки для ИВИК 10 CELESTE	M000000228	1	рабочее	25,0
79	Ключи 18,2402,09,49 Смеситель стеклошлифованный (350мл.)	M000000229	1	рабочее	9,1
80	Ключи 18,2402,07-49 Смеситель стеклошлифованный (300мл.)	M000000230	1	рабочее	9,1
81	Комплектующие прятки для ИВИК (IVD) 18 РЕСО	M000000231	1	рабочее	34,8
82	Д2532-50 Ручка рулевого управления 50х30 PALERNO	M000000232	1	рабочее	7,5
83	Сменный электрический щётка	M000000233	1	рабочее	17,1

84	Панель электрическая ПЭ-6КН б-хонфорозная с двухрядной	M000000234	1	рабочее	19,6
85	Маршрут 1-х блока ПМД-1 и П70-КМ всп перж. Чувашлитехника	M000000235	1	рабочее	25,3
86	Маршрут 2-х блоков ПМД-1 и П70-КМ всп Чувашлитехника	M000000236	1	рабочее	34,2
87	Маршрут 2-х блоков ПМД-1 и П70-КМ-60 Чувашлитехника	M000000237	1	рабочее	34,2 4,6*
88	Накоп. микропомповая К-2571 KSL Sharp	M000000238	1	рабочее	
89	С.год. перв. Без бортиков 90/60/35	M000000239	1	рабочее	1,9
90	С.год с поднятым перж. 120/60/35	M000000240	10	рабочее	94,6
91	С.год. эвакуаторика с манкой и бортником 120/60/35 минимум 120/75/35	M000000241	1	рабочее	31,1
92	С.год. приставка для посыпки минимум 120/60/35	M000000242	1	рабочее	11,9
93	Пистолет на 16 стр.расстояние 11 N2/5,3/170	M000000243	1	рабочее	12,4
94	Стрелочки перж. 100/60/180	M000000244	1	рабочее	12,3
95	Стрелочки перж. 100/60/180	M000000245	1	рабочее	12,3
96	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000246	1	рабочее	13,0
97	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000247	1	рабочее	13,0
98	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000248	1	рабочее	
99	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000249	1	рабочее	13,0
100	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000250	1	рабочее	12,0*
101	Стрелочки перж. 120/60/180	M000000251	1	рабочее	12,0*
102	Воздушные страховки	M000000252	1	рабочее	27,8
103	Пистолет для парковки автомобилей	M000000253	1	рабочее	13,0
104	Прихватки для спасателных приборов	M000000254	1	рабочее	20,8
105	Пистолет погружный	M000000255	1	рабочее	27,4
106	Погружное устройство 11/30 тип.Ч сифонером	M000000256	1	рабочее	102,5
107	Пистолет погружной 5-10 тип.Ч сифонером	M000000257	1	рабочее	59,4
108	Мойка перж. 4-ти секционная 60/60/85	M000000258	1	рабочее	60,4
109	Прихватка ходоизменяющая тепловая суперфрикционная ПХД(1)-70КМ	M000000290	1	рабочее	
110	Пистолет погружной ходоизменяющий 400 л. 0,7/С4 Premier	M000000291	1	рабочее	
111	Пистолет погружной ходоизменяющий 400 л. 0,7/С4 Premier	M000000292	1	рабочее	59,4
112	Пистолет ходоизменяющий 63-8 л.(+1...+15°C) ПХ-0,7 POLAIR	M000000293	1	рабочее	32,9
113	Пистолет ходоизменяющий 63-8 л.(+1...+15°C) ПХ-0,7 POLAIR	M000000294	1	рабочее	33,0
114	Пистолет ходоизменяющий 63-8 л.(+1...+15°C) ПХ-0,7 POLAIR	M000000295	1	рабочее	33,0
115	Пистолет ходоизменяющий 63-8 л.(+1...+15°C) ПХ-0,7 POLAIR	M000000296	1	рабочее	33,0
116	Пистолет ходоизменяющий 500 13,6-14...-28°C ПХ-0,7 POLAIR	M000000297	1	рабочее	36,2
117	Гидравлический погружной ходоизменяющий камера KN-M1 (нейлон) POLAIR с аниндролоком	M000000298	1	рабочее	313,5

	ММ 109.8				
118	Дверь морозильной CF 500 SIEMENS	M000000299	1	рабочее	46,4
119	Весы кухонные GAS AD 5 SIEMENS	M000000287	1	рабочее	20,6
120	Весы кухонные GAS ND-330 Siemens	M000000288	1	рабочее	13,5
121	Шокер Ariston AMX 10 TOP Infel	M000000289	1	рабочее	287,6
122	Мойка пеков. 3-х секционная 160360783	M000000286	1	рабочее	59,8
123	Электроресундика для рук санит AA92506 Infel	M000000320	1	рабочее	8,0
124	Электроресундика для рук санит AA92500 Infel	M000000321	1	рабочее	8,0
125	Электроресундика для рук санит AA92509 Infel	M000000322	1	рабочее	8,0
126	Электроресундика для рук санит AA92500 Infel	M000000323	1	рабочее	8,0
127	Ванна мокания 1-секционная PVR 1-170/70-85 NOVA MESTA	M000000324	1	рабочее	12,6
128	Ванна мокания 1-секционная PVR 1-170/70-85 NOVA MESTA	M000000325	1	рабочее	38,0
129	Нейка для сушки посуды LSP2-155/33/47 NOVA MESTA	M000000326	1	рабочее	12,1
130	Нейка для сушки посуды LSP2-155/33/47 NOVA MESTA	M000000327	1	рабочее	12,1
131	Нейка для сушки посуды LSP2-155/33/47 NOVA MESTA	M000000328	1	рабочее	12,1
132	Стиральная машина NS M 1603600E1600 Beko Master	M0000000329	1	рабочее	59,0
133	Сушилка для посуды VTS2-85/53/93 NOVA MESTA	M000000330	1	рабочее	8,1
134	Сушилка для посуды VTS2-85/53/93 NOVA MESTA	M000000331	1	рабочее	8,1
135	Миниатюрный термометр ТТМ1509 Twintec Neofrigig	M000000332	1	рабочее	62,7
136	Боилер 861 100 Ariston	M000000333	1	рабочее	3,6
137	Боилер 861 100 Ariston	M000000334	1	рабочее	3,6
138	Боилер, газовый дренаж 220 вт Penta 220	M000000335	1	рабочее	16,0
139	Боилер, газовый дренаж 220 вт Penta 220	M000000336	1	рабочее	16,0
140	Боилер, газовый 1,5 л DIALOGONE W	M000000337	1	рабочее	10,0
141	Мини-боилер SIRIO W	M000000338	1	рабочее	19,0
23	Сушилка посуды GN 1/1 14+600W 6014.106 гранитная KATIONAL	OC0000000769	10	рабочее	43,0
24	Квасцоводка краинки пераленки 171 PATERNO	OC0000000766	5	рабочее	3,7

Встановлений Акт є обов'язковим для всіх, один із котрих належить у Інвеститора, інший у Організатора.

Brachyrhynchus M. W. Neumayer No. 102. *Glycaspis* sp. (unseen)

*Formation
d'assassinat* CCC France

Согласовано

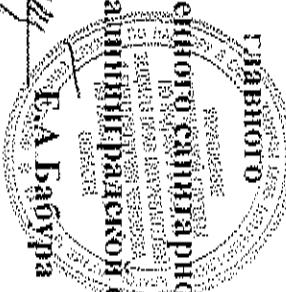
Утв. о.

главного

Государственного санитарного

Врача по Калининградской области

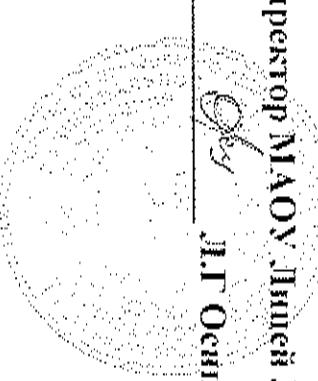
15.05.2015г.



Утверждаю

Директор МАОУ Лицей № 49

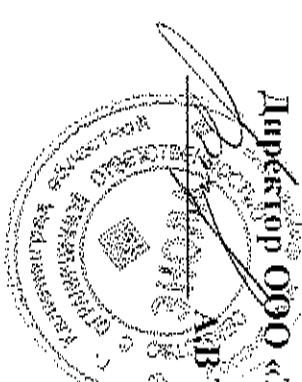
Л.Г. Осинова



Утверждено

Директор ООО «Энола»

А.В. Гавва



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

ООО «Энола»

МАОУ Лицей № 49

Калининград 2015г.

	Наименование блюд	Энергетическая ценностъ	выход гр.	Б	Ж	У
1 день						
		Завтрак				
	Сарделька отв.	302,0	1/140	11,5	18,3	1,5
	Макароны отв.	220,0	1/150	5,2	6,2	35,2
	Хлеб Йодиров.	65,0	1/20	2,4	0,4	12,6
	Коктель Чудо молочное	108,0	1/200	0,4	-	24,1
	Печенье	130,0	1/33	3,0	11,7	30,5
		825,0	1/543	22,5	26,6	103,9
		Обед				
	Щи из св. капусты	127,0	1/250/20/20	5,4	6,39	10,3
	Тефтели с соусом	257,0	1/120/50	12,5	14,0	8,9
	Картофельное шире	163,0	1/200	3,2	6,8	21,9
	Огурец порционный	7,0	1/50	0,4	0,1	1,3
	Сок	108,0	1/200	0,4	-	24,1
	Хлеб	65,0	1/30	4,6	0,5	24,8
		727,0	1/940	26,5	28,3	91,3
2 день						
		Завтрак				
	Каша молоч. рисовая	186,0	1/210	14,7	9,7	30,5
	Сырок рожок-творожн.	159,0	1/40	2,8	9,0	16,9
	Компот из ягодн. смеси	145,0	1/200	0,4	-	26,6
	Хлеб Йодиров.	65,0	1/20	2,4	0,4	12,6
		555,0	1/470	20,3	19,1	86,6
		Обед				
	Суп картоф. с макарон., кур.	138,0	1/250/20	6,0	3,1	21,0
	Поджарка	240,0	1/90/15	25,4	13,4	4,5
	Каша гречнев. рассыпич.	279,0	1/150	8,7	7,8	42,6
	Помид. порц.	12,0	1/50	0,6	0,1	1,9
	Сок	108,0	1/200	0,6	-	34,4
	Хлеб	130,0	2/25	4,6	0,5	24,8
	Ш/б кит-кат	244,0	1/46	2,8	13,4	28,0
		1151,0	1/871	48,7	38,3	157,2
3 день						
		Завтрак				
	Омлет натур.	280,0	1/150/5	15,0	25,0	12,9
	Горячий бутерброд	206,0	1/100	8,0	10,2	44,9
	Кофейный напиток	152,0	1/200	2,5	1,6	28,7
		638,0	1/455	25,5	36,8	86,5
		Обед				
	Суп картоф. с рыбой	155,0	1/250/20	6,0	5,2	14,8
	Цлов	324,0	1/200/70	17,2	11,8	37,8
	Помид. порц.	12,0	1/50	0,6	0,1	1,9
	Сок	144,0	1/200	0,6	-	34,4
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
	Яблоко	80,0	1/150	0,6	-	17,2
		845,0	1/1000	29,6	17,6	130,9
4 день						
		Завтрак				
	Сосиска отв.	186,0	1/70	7,8	16,7	1,1
	Макароны отв.	220,0	1/150	5,2	6,2	35,2
	Хлеб Йодиров.	65,0	1/20	2,4	0,4	12,6
	Какао с молоком	190,0	1/200	4,9	5,0	32,5
	Кармашек с вишней	248,0	1/70	3,4	10,5	35,0
		909,0	1/510	23,7	38,8	116,4
		Обед				
	Борщ со св. капуст., кур.,смет.	145,0	1/250/20/20	5,4	7,8	13,4
	Котлета кур.	220,0	1/110	18,4	10,6	12,1
	Рис отв. рассыпич.	219,0	1/150	3,6	6,0	36,8

	Огурец сол. порц.	6,0	1/50	0,4	0,1	0,8
	Сок мультифрукт	96,0	1/200	0,2	-	24,0
	Груша	57,0	1/150	0,5	-	12,7
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,4	24,8
		873,0	1/1010	33,1	24,9	124,6
5 день	Завтрак					
	Оладьи со сгущ. молоком	560,0	1/200/30	14,6	14,0	82,0
	Бифиллокс	52,8	1/200	5,5	3,5	4,1
		612,8	1/430	20,1	17,5	86,1
	Обед					
	Рассольник лен., смет., кур.	174,0	1/250/20/20	6,4	7,0	20,4
	Курица припущ.	188,0	1/120	19,2	12,1	0,7
	Каша гречнев., рассыпич.	279,0	1/150	8,7	7,8	42,6
	Сок	108,0	1/200	1,4	-	24,4
	Банан порц.	124,0	1/235	2,2	-	28,4
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
		1003,0	1/1055	42,5	27,4	141,3
6 день	Завтрак					
	Запеканка творожн., сл. мол.	358,0	1/150/20	15,0	13,3	17,0
	Молочн. кокт. Новеллия	156,0	1/200	6,2	6,6	19,0
	Апельсин	90,0	1/200	0,5	-	27,4
		604,0	1/570	21,7	19,2	63,4
	Обед					
	Суп картоф. с фасолью	185,0	1/250/20	9,3	6,2	22,3
	Гуляш из свинины	159,0	1/90/50	15,3	13,0	8,2
	Каша перл. рассыпич.	204,0	1/150	4,5	6,0	32,0
	Огурец порц. солёный	6,0	1/50	0,4	0,1	0,8
	Компот из ягод	182,0	1/200	0,6	-	46,0
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
		866,0	1/870	34,7	25,8	141,1
7 день	Сухой пак					
	Тушеника	276,0	1/335	18,9	12,4	-
	Печенье	378,0	1/100	14,7	26,3	50,3
	Сок	212,0	1/500	2,5	-	39,5
	Фрукты	124,0	1/200	2,2	-	28,4
		990,0	1/1135	38,3	38,7	118,2
8 день	Завтрак					
	Вареники с карт., масл.	430,0	1/200/10	20,4	16,4	46,6
	Коктэль Чудо молочное	164,0	1/200	6,0	6,4	20,8
	Груша	57,0	1/150	0,5	-	12,7
		651,0	1/560	26,9	22,8	80,1
	Обед					
	Суп из овощей, мяс.,смет.	141,0	1/250/20/20	2,2	7,8	13,4
	Рыба припущ.	160,0	1/75	11,2	8,2	5,3
	Картофельное пюре	163,0	1/200	3,2	6,8	21,9
	Огурец свеж. порц.	7,0	1/50	0,4	0,1	1,3
	Сок	108,0	1/200	0,4	-	24,1
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
		709,0	1/875	22,0	23,4	88,9
9 день	Завтрак					
	Каша молочн. геркулесов.	230,0	1/210	5,6	10,4	26,4
	Хлеб йодирован.	65,0	1/20	2,4	0,4	12,6
	Какао с молоком	190,0	1/200	4,9	5,0	32,5
	Ш/б Милки вей	117,0	1/26	0,8	4,2	18,7
		602,0	1/456	13,7	20,0	90,0
	Обед					

	Щи зелёные с кур.	155,0	1/250/20/20	4,1	5,5	5,2
	Жаркое по-домашнему	313,0	1/200/70	22,2	22,3	37,0
	Помидор порц.	12,0	1/50	0,6	0,1	1,9
	Сок	108,	1/200	0,4	-	24,1
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
	Апельсин	90,0	1/200	0,5	-	27,4
		808,0	1/1070	32,4	28,4	120,4
10 день	Завтрак					
	Блины со сгущ. молоком	248,0	1/150/20	7,8	15,5	31,4
	Молоко Переменка	156,0	1/200	6,2	3,6	19,0
	Яблоко	80,0	1/150	0,6	-	17,2
		484,0	1/520	14,6	19,1	67,6
	Обед					
	Суп картоф. с круп.. кур.	134,0	1/250/20	2,5	3,0	18,3
	Чахохбили	336,0	1/90/50	7,8	7,6	6,4
	Капуста тушен.	188,0	1/200	5,0	9,2	21,4
	Сок	102,0	1/200	0,4	-	24,1
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
		890,0	1/870	20,3	20,3	95,0
11 день	Завтрак					
	Сырники с повидлом	384,0	1/150/20	22,3	15,0	39,0
	Компот из св. яблок	142,0	1/200	0,1	-	34,7
	Киви	55,0	1/100	0,5	-	13,1
		581,0	1/470	22,9	15,0	86,8
	Обед					
	Суп картоф. с горохом	185,0	1/250/20	9,3	6,2	22,3
	Котлета «Дружба»	196,0	1/100	3,6	13,0	15,8
	Рис отварн. рассыпич.	219,0	1/150	3,6	6,0	36,8
	Помидор порц.	12,0	1/50	0,6	0,1	1,9
	Сок «Новелия»	96,0	1/200	0,2	-	24,0
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
	Пряник «Детский»	181,0	1/50	3,6	3,2	35,0
		1019,0	1/830	25,5	29,0	158,6
12 день	Завтрак					
	Каша молочн. пшён.	330,0	1/210	8,6	12,4	46,0
	Сыр порц.	90,0	1/25	6,7	6,7	6,8
	Батон	42,4	1/30	1,6	0,3	8,4
	Чай с лимоном	60,0	1/200	0,3	-	15,2
		522,4	1/465	17,2	19,4	76,4
	Обед					
	Щи из свеж капуст., смет. мяс.	223,0	1/250/20/20	6,8	6,1	10,6
	Печень по - строган.	267,0	1/75/75	25,9	17,3	6,5
	Макароны отв.	220,0	1/150	5,2	6,2	35,2
	Сок фруктовый	94,0	1/200	1,0	-	23,4
	Хлеб	130,0	2/30	4,6	0,5	24,8
	Банан	124,0	1/200	2,2	-	28,4
		1158,0	1/1050	45,7	30,1	128,9
13 день	Завтрак					
	Вареники ленивые со смет.	310,0	1/150/20	15,2	16,4	37,0
	Кисель из вишни	146,0	1/200	0,2	-	34,4
	Персик	34,0	1/100	0,7	-	7,6
		490,0	1/470	16,1	16,4	78,6
	Обед					
	Суп молочн. с макар.	146,0	1/250/10	5,6	5,8	22,5
	Котлета домашняя	288,0	1/100	8,7	13,5	8,5
	Картоф. отв. с маслом	164,0	1/150/5	3,0	4,3	30,0

	Огурец порц.	7,0	1/50	0,4	0,1	1,3
	Сок	108,0	1/200	-	-	23,4
	Булочка Домашняя	394,0	1/100	7,5	13,2	50,9
	Хлеб	65,0	1/30	2,3	0,2	12,4
		1172,0	1/895	28,5	37,1	149,0

Бухгалтер ООО «Энола»

/Драугелене Е.Н./

