

ДОГОВОР НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

г. Туапсе

«25» августа 2023 года

Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания», именуемая в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполнительного директора Пагучевой Шарет Сафаровны действующей на основании Устава, с одной стороны, и муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 имени Героя Советского Союза Ивана Степановича Любимого с. Шепси муниципального образования Туапсинский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ашикарьян Ларисы Александровны, действующего(ей) на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», а по отдельности «Сторона», заключили настоящий Договор на оказание услуг по организации горячего питания (далее-Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Целью настоящего Договора является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся (далее -услуга).

1.2. «Исполнитель» обязуется на период учебного года, оказывать услугу по организации горячего питания обучающихся «Заказчика». Услуга включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление и организацию горячего питания для обучающихся, а также организацию дополнительного питания на пищеблоке столовой «Заказчика», расположенной в помещении МБОУ СОШ № 20 имени Героя Советского Союза Ивана Степановича Любимого с.Шепси по адресу: 352815, РФ, Краснодарский край, Туапсинский район, с.Шепси ул.Садовая, 8А.

Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в пределах платы за питание обучающимися в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий).

Под дополнительным питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте до окончания дополнительных занятий обучающихся, в условиях свободного выбора (пункт 8.1.7.,8.3.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20).

1.3 «Заказчик» обязуется создать условия для организации питания обучающихся и принять услугу.

2. УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ


2.1. «Исполнитель» своими силами и средствами, оказывает услуги по доставке продуктов питания, организации горячего и дополнительного питания по адресу, согласно п.1.2 настоящего договора.

2.2. «Исполнитель» организывает питание по примерному цикличному меню, согласованному с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, согласно нормам расходов продуктов питания для обучающихся образовательных организаций, и согласовывает его с «Заказчиком».

2.3. «Исполнитель» разрабатывает в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями «Заказчика» и по согласованию с «Заказчиком» меню дополнительного питания.

2.4. «Исполнитель» разрабатывает по согласованию с заказчиком индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с заболеванием ЖКТ и

«Заказчик»



«Исполнитель»



сахарным диабетом. При иных заболеваниях у детей, образовательная организация, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, осуществляет организацию употребления готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

Диетическое меню разрабатывается при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.5. «Исполнитель» обеспечивает приготовление блюд на пищеблоке «Заказчика», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания обучающихся.

2.6. «Заказчик» представляет «Исполнителю», ежедневно до 14.00 часов, заявку о точном количестве питающихся на следующий день (Приложение № 1).

2.7. «Заказчик» и «Исполнитель» ежемесячно проводят сверку по начислению и перечислению родительской платы за организацию горячего питания и подписывают акт - сверки за предыдущий месяц до 10 числа текущего месяца.

2.8. На «Заказчика» возлагается ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием и своевременную оплату предоставленных услуг по организации питания в соответствии с настоящим договором.

2.9. В случае невнесения родителями (законными представителями) обучающегося оплаты за услугу за предыдущий месяц, «Заказчик» не вносит в заявку данного обучающегося, а Исполнитель вправе не оказывать услугу.

3.0. Возобновление предоставления услуги возможно после погашения задолженности и предъявления «Заказчику» и «Исполнителю» документа, подтверждающего оплату данных услуг ответственному по питанию (классному руководителю).

3. РАСЧЕТЫ ЗА ОКАЗЫВАЕМЫЕ УСЛУГИ

3.1. Расчеты за оказываемые услуги по договору осуществляются:

- для 1-4 классов за счет средств краевого бюджета и средств бюджета муниципального образования Туапсинский район в виде софинансирования расходных обязательств по программам начального общего образования, путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя», согласно заключенного Соглашения о предоставлении субсидии некоммерческим организациям, не являющимся муниципальными учреждениями, между Управлением образования администрации муниципального образования Туапсинский район и «Исполнителем»;

- для 5-11 классов:
- за счет средств бюджета муниципального образования Туапсинский район и краевого бюджета, путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя», согласно заключенного Соглашения о предоставлении субсидии некоммерческим организациям, не являющимся муниципальными учреждениями, между Управлением образования администрации муниципального образования Туапсинский район и «Исполнителем»;

- за счет средств, оплачиваемых родителями (законными представителями) обучающихся, путем перечисления денежных средств на расчетный счет «Исполнителя», согласно Договора, заключенного между родителями (законными представителями) обучающегося и «Исполнителем».

3.2. Родительская оплата за горячее питание для обучающихся 5-11 классов производится путем перечисления безналичных денежных средств через банки, терминалы, иными способами, согласованными с «Исполнителем», до 10 числа каждого месяца авансовым платежом. Копия квитанции об оплате в обязательном порядке предоставляется классному руководителю либо ответственному за питание «Заказчика».

3.3. Оплата за дополнительное питание обучающихся через буфеты «Заказчика» производится на месте за наличный расчет непосредственно за купленную продукцию

«Заказчик» _____

«Исполнитель» _____

без применения кассового аппарата в соответствии с п. 4 ч. 2 ст. 2 Федерального закона Российской Федерации от 22.05.2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. «Заказчик» обязан:

4.1.1. Организовать и провести комиссионную приемку пищеблока к новому учебному году, в том числе:

3. провести проверку оборудования на соответствие требованиям эпидемиологической безопасности;

4. провести техконтроль оборудования пищеблока по паспортным характеристикам устройств;

5. организовать в обеденном зале или ином специальном помещении место для питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. обеспечить укомплектованность пищеблока, обеденного зала и буфета необходимой мебелью, торгово-технологическим, холодильным и иным оборудованием, соответствующим требованиям эпидемиологической безопасности.

4.1.2. На безвозмездной основе предоставить «Исполнителю», на период действия договора, исправное торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование, грузоподъемные механизмы, мебель по акту приёма-передачи, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора; предоставить силовую электроэнергию, обеспечить снабжение горячей и холодной водой, отвечающей требованиям, предъявляемым к питьевой воде, водоотведением, теплоснабжением, вентиляцией и освещением, необходимыми для приготовления и отпуска пищи; обеспечить контроль за их использованием только для нужд «Исполнителя», связанными с организацией питания; своевременно проводить техническое обслуживание и ремонт имущества переданного по акту приёма-передачи по настоящему договору.

Передача и возврат имущества по настоящему договору производится на основании утвержденной формы акта приема-передачи.

4.1.3. Назначить представителя из числа своих сотрудников, ответственного за ведение учета и расчетов за горячее питание (приложения № 3.4), и подачу заявок о точном количестве питающихся на следующий день. Письменно оповестить «Исполнителя» о назначении (изменении) данного лица с указанием его персональных данных и контактов в течение 3-х дней с момента заключения настоящего договора.

4.1.4. Обеспечить заключение договора возмездного оказания услуг по организации питания между Исполнителем, Заказчиком и родителями (законными представителями) каждого обучающегося, получающего горячее питание.

4.1.5. Организовать ведение персонального учета дней посещения столовой каждым обучающимся, а также ведение раздельного учета по питанию с предоставлением ежедневных талонов (приложение № 2) и табелей учета посещения обучающимися столовой (буфета) - на каждую категорию обучающихся и класс с составлением отдельного табеля. Срок предоставления табеля не позднее 10 числа текущего месяца.

4.1.6. Организовать вывоз всех видов отходов.

4.1.7. Осуществлять контроль за обеспечением питания обучающихся.

4.1.8. Осуществлять организацию процесса питания, а именно:

- разработать и утвердить график работы столовой и предоставить его «Исполнителю»;

- письменно информировать «Исполнителя» за 10 дней о всех возможных изменениях в графике работы столовой, в том числе выходных, каникулах и т.п.;

- предусмотреть в учебном процессе удлиненные перерывы на прием пищи (20 минут);

- обеспечить сопровождение обучающихся в столовую классным руководителем;

«Заказчик» _____



«Исполнитель» _____



- установить время начала реализации дополнительного питания обучающимся не позднее 10-00 часов утра и до окончания дополнительных занятий.

«Заказчик» может организовывать предварительное накрытие столов (сервировку) силами обучающихся (дежурных детей старше 14 лет) под руководством дежурного учителя.

4.1.9. Организовать работу бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в составе не менее трех человек с обязательным привлечением: медицинского работника, представителя «Заказчика» и работника пищеблока «Исполнителя». Ведение и хранение журнала бракеража готовой кулинарной продукции производится «Исполнителем».

4.1.10. Согласовывать примерное цикличное и ежедневное меню.

4.1.11. Осуществлять контроль:

- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья обучающихся.

4.1.12. Проводить совместно с «Исполнителем» разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) обучающихся по увеличению охвата обучающихся горячим питанием.

4.1.13. Организовать работу по заключению договоров между родителями (законными представителями) обучающихся и «Исполнителем».

4.1.14. Привлекать родительскую общественность для контроля за организацией питания.

4.1.15. Осуществлять за свой счет в пределах ассигнований, предусматриваемых для этих целей:

приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, для восстановления исправности и полного или близкого к полному восстановлению ресурсов оборудования с заменой или восстановлением любых его частей, в случае, если стоимость ремонта превышает 10% балансовой стоимости основного средства (с учётом условий п.4.3.13);

В случаях выявления повреждений и иных неисправностей торгово-технологического, холодильного и другого оборудования организация общественного питания незамедлительно по письменному уведомлению Исполнителя обеспечивает участие в составлении дефектного акта и установлении причин и условий повреждения оборудования, организацию устранения неисправностей. В случае установления виновного лица в акте в обязательном порядке делается соответствующая запись:

ремонт мебели, находящейся в обеденных залах;

эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, а также очистку канализационных ям и колодцев;

приобретение и замену светильников и люминесцентных ламп;

организацию на пищеблоке и помещениях для приема пищи дезинсекционных и дератизационных работ. В случае выявления признаков жизнедеятельности насекомых или грызунов необходимо обеспечить проведение гигиенических мероприятий в соответствии с регламентом, регулирующим осуществление дезинсекционной деятельности без риска для участников учебно-воспитательного процесса;

охрану объектов общественного питания, размещенных на территории общеобразовательной организации, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией;

ежедневную уборку обеденных залов после последнего приема пищи обучающимися.

4.1.16. Обеспечивать своевременную поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (Приказ Министерства промышленности и торговли РФ № 2510 от 31.07.2020).

4.1.17. Обеспечивать беспрепятственный подвоз, погрузку/выгрузку продуктов на пищеблок столовой «Заказчика».

«Заказчик»



«Исполнитель»



4.1.18. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2. «Заказчик» вправе:

4.2.1. Осуществлять контроль:

- за выполнением Сторонами условий и обязательств по настоящему Договору;
- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за качеством и полновесностью порции готовой продукции;
- за техническим состоянием торгово-технологического и холодильного, санитарно-технического оборудования, предоставленного на безвозмездной основе «Исполнителем», включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;

- за соблюдением примерного циклического меню.

4.2.2. Проводить совместно с «Исполнителем» просветительскую работу среди обучающихся и их законных представителей по вопросам рационального питания и повышения культуры питания, организовывать агитационно-просветительскую работу по привлечению родительских средств для организации питания.

4.2.3. «Заказчик» вправе проводить проверку качества и сроков предоставления «Исполнителем» услуг.

4.3. «Исполнитель» обязан:

4.3.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

4.3.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.3.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.3.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.3.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом

«Заказчик» _____

«Исполнитель» _____

питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.3.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.3.8. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.3.9. Обеспечивать рациональным питанием обучающихся на основании графика питания обучающихся.

4.3.10. Осуществлять приготовление пищи для обучающихся по примерному циклическому меню, разработанному «Исполнителем» и согласованному с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой и буфета необходимыми продуктами.

4.3.11. Обеспечивать приготовление пищи высокого качества с проведением ежедневного бракеража пищи с участием бракеражной комиссии «Заказчика».

4.3.12. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, удостоверениями качества и безопасности на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства, осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.3.13. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.3.14. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпид режима производственных помещений столовых: пищеблока, обеденного зала, оборудования и инвентаря.

4.3.15. Дополнительные услуги (сверх согласованного графика) оказывать по согласованию с «Заказчиком».

4.3.16. Укомплектовывать столовые необходимым персоналом соответствующей квалификации, за свой счет проводить их обучение или переподготовку на курсах повышения квалификации.

4.3.17. Осуществлять контроль и обеспечение мероприятий по своевременному прохождению работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на предприятиях общественного питания.

4.3.18. В случае невозможности выполнения обязательств по договору в письменной форме известить «Заказчика» о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности «Исполнителя» на основании предписания контролирующих органов).

4.3.19. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

4.3.20. Обеспечивать сохранность предоставленного «Заказчиком» оборудования, мебели и комплектующих, надлежащую эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования.

В случаях выявления повреждений и иных неисправностей имущества, полученного по акту приема-передачи, являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора.

«Заказчик»



«Исполнитель»



незамедлительно письменно уведомить «Заказчика» о необходимости участия в составлении дефектного акта и установлении причин и условий выявленных повреждений и иных неисправностей.

В случае, если стоимость ремонта не превышает 10%, включительно, балансовой стоимости основного средства и (или) выхода из строя оборудования по вине работников организации общественного питания, ремонт такого оборудования осуществляется за счет собственных средств организации общественного питания либо за счет средств виновного лица.

4.3.21. Приобретать в пределах своей компетенции за счет субсидий из средств бюджета муниципального образования Туапсинский район:

- фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, а также столовые приборы (соответствующие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами);

- посуду для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности);

- моющие, чистящие и дезинфицирующие средства для обработки пищеблоков, обеденных залов и буфетов.

4.3.22. Осуществлять систематический производственный контроль:

- за качеством и безопасностью готовой продукции;

- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

- за соответствием нормативной и технической документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям.

- за соответствием технологической документации по организации горячего питания установленным нормативным требованиям.

4.3.23. Обеспечивать пищеблок «Заказчика» необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Осуществлять производственно-технологический контроль.

4.3.24. Осуществлять витаминизацию третьих блюд под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом «Исполнителя». Данные отражаются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд», ведение и хранение журнала производится «Исполнителем».

4.3.25. Обеспечивать дезинфицирующими средствами и санитарной спецодеждой работающий персонал пищеблока, в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.3.26. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.3.27. Предоставлять по требованию «Заказчика», необходимую информацию для подтверждения выполнения всех вышеперечисленных условий.

4.3.28. Своевременно и в полном объеме выполнять требования, методические рекомендации «Заказчика» по организации горячего питания обучающихся.

4.3.29. Самостоятельно вести отчет о выполнении рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов.

4.3.30. Осуществлять ежедневную уборку пищеблоков, а так же по мере необходимости обеденных залов между приемами пищи.

«Заказчик» _____



«Исполнитель» _____



КАЧЕСТВО ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ

5.1. Качество предоставляемых услуг по организации горячего питания должно соответствовать обязательным требованиям законодательства РФ, предъявленным к товарам и услугам указанного вида (рода), в том числе следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

- Распоряжение главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13 июля 2020г. №139-р "Об определении уполномоченного органа исполнительной власти Краснодарского края по утверждению перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03";

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.);

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

- иные нормативно правовые акты в области организации горячего питания обучающихся».

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность, согласно действующему законодательству РФ.

6.2. «Исполнитель» несет ответственность перед «Заказчиком» за качество реализованной пищи, соблюдение норм и правил, регламентирующих деятельность предприятия общественного питания в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

6.3. «Заказчик» несет ответственность перед «Исполнителем» за организацию процесса питания (п 4.1.7.) и за организацию работы по заключению договоров между родителями (законными представителями) обучающихся и «Исполнителем» (п.4.1.4.).

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР)

7.1. «Стороны» освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если неисполнение обязательств

«Заказчик»



«Исполнитель»



явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, действий органов государственной власти или других действий непреодолимой силы, которые стороны не могут предотвратить.

7.2. «Сторона», которая не может выполнить обязательства по договору должна своевременно, но не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента наступления обстоятельств непреодолимой силы, письменно известить другую сторону, с предоставлением обосновывающих документов, выданных компетентными органами.

7.3. «Стороны» признают, что неплатежеспособность не является форс-мажорным обстоятельством.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

8.1. Действие настоящего Договора распространяется на правоотношения, возникшие с 01 сентября 2023 года и действует до 31 августа 2024 года, а в части финансовых обязательств — до их полного исполнения.

8.2. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушения, допущенные при реализации договорных обязательств.

9. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

9.1. Изменение и расторжение Договора возможно по соглашению Сторон.

9.2. По требованию одной из «Сторон» Договор может быть изменен или расторгнут по решению суда только:

- при существенном нарушении договора другой стороной;
- в иных случаях, предусмотренных гражданским кодексом РФ, иными законами и условиями договора.

9.3. Договор считается расторгнутым в случае принятия решения о ликвидации «Исполнителя».

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. По окончании срока действия настоящего договора исправное торговое-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, грузоподъемные механизмы, мебель на основании акта приема - передачи оборудования подлежит возврату «Заказчику».

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

11.2. Стороны принимают все меры к тому, чтобы спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора были урегулированы путем переговоров.

11.3. Претензионный порядок досудебного урегулирования споров является обязательным для «Сторон».

11.4. Претензионные письма направляются «Сторонами» способом, позволяющим подтвердить направление письма.

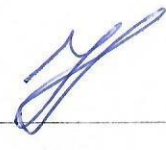
11.5. Срок рассмотрения претензионного письма составляет 5 (пять) рабочих дней с момента получения последнего адресатом.

11.6. Споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Краснодарского края.

«Заказчик»



«Исполнитель»



11.7. Приложения к настоящему договору:

Приложение № 1 – Заявка о количестве питающихся.

Приложение № 2 – Форма талонов для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов.

Приложение № 3 – Реестр начисления родительской платы 5-11 классов.

Приложение № 4 - Реестр питающихся 1-4 классов.

12. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

МБОУ СОШ № 20 с. Шепси МО
Туапсинский район

Адрес: 352815, РФ, Краснодарский край,
Туапсинский район, с. Шепси ул.Садовая,
8А.

ИНН 2355012169; КПП 236501001

Южное ГУ Банка России/УФК по
Краснодарскому краю
БИК 010349101

ЕКС 40102810945370000010

КС 03234643036550001800

л/сч 925.51.315.0, 925.61.315.0

тел. 8(86167)6-33-79

Директор



Л.А. Ашикарьян

Исполнитель

АНО «Комбинат социального питания»

Адрес: 352800, РФ, Краснодарский край

г. Туапсе, ул. Калараша, 7-А

ИНН 2365980183 КПП 236501001

ОГРН 1122300004518

р/сч. 40703810930060000148,

40703810930054000002,

40703810430004000002

в Юго-Западном Банке ПАО «Сбербанк
России» г. Ростов-на-Дону

БИК 046015602

к/с 30101810600000000602

тел. 8(86167)5-90-85

Исполнительный директор



Ш.С. Нагучева

«Заказчик»

«Исполнитель»

Приложение № 1
к договору на оказание услуг по
организации горячего питания от 25
августа 2023г.



Заявка о количестве питающихся¹ на _____
(дата)

МБОУ (МАОУ) _____.

№ п/п	Класс	Количество питающихся, чел.	Подпись классного руководителя

¹ - заявку предоставлять ежедневно до 14.00 часов текущего дня на следующий.

Ответственный по питанию _____

Заказчик  Директор _____ Л.А.Ашикарьян	Исполнитель  Исполнительный Директор _____ Ш.С.Нагучева
--	---

«Заказчик» _____

«Исполнитель» _____

Приложение № 2
к договору на оказание услуг по
организации горячего питания от
«25» августа 2023г.

Форма талонов для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов

Общеобразовательная организация _____

Дата: _____

Категория	5 - 11 класс (1/2 смены)
	Количество, человек
Обычная	
Многодетные	
Обычн+многодет	
ОВЗ	
Инвалиды	
Дети мобилизов.	
2-е пит. (продл)	
Итого	

_____ / _____ /

М.П. подпись расшифровка подписи

* (талон действителен при наличии печати и подписи руководителя, либо лица ответственного за ведение учета по питанию)

Общеобразовательная организация _____

Дата: _____

Категория	1 - 4 класс (1/2 смены)
	Количество, человек
1 классы	
ОВЗ	
Инвалиды	
Дети мобилизов.	
2-е пит (продл)	
2-4 классы	
ОВЗ	
Инвалиды	
Дети мобилизов.	
2-е пит (продл)	
Итого	

_____ / _____ /

М.П. подпись расшифровка подписи

* (талон действителен при наличии печати и подписи руководителя, либо лица ответственного за ведение учета по питанию)

«Заказчик» _____

«Исполнитель» _____



Общеобразовательная
организация _____

Дата: _____

Категория	5 - 11 класс (1/2 смены)
	Количество, человек
Обычная	
Многолетние	
Обычные по выбору	
Многолетние по выбору	
Итого	

М.П. _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

* (таблиц действителен при наличии печати и подписи руководителя, либо лица
ответственного за ведение учета по питанию)

Заказчик

Директор _____



«Заказчик» _____

Исполнитель

Исполнительный
Директор _____ Ш.С.Нагучева



«Исполнитель» _____

Приложение № 3

к договору на оказание услуг
по организации горячего питания от 25 августа 2023г.

Утверждено
Директор МБОУ (МАОУ)

Реестр начисления родительской платы 5-11 классов
МБОУ (МАОУ)

класс	понедельник (дата)		вторник (дата)		среда (дата)		четверг (дата)		пятница (дата)		суббота (дата)		Итого деловых		СУММА ВСЕГО	
	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория	многодетные	обычная категория (гр 1)* стоимость одного дня питания на одного обучающегося	многодетные (гр 15* стоимость одного дня питания на одного обучающегося)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
5-11 классы	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00
Итого	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00

Ответственный по питанию _____ /

Заказчик
Директор _____
Исполнитель
Исполнительный директор _____



Приложение № 4
к договору на оказание услуг
по организации горячего питания от 25 августа 2023г.

Утверждено
Директор МБОУ (МАОУ)

Реестр питающихся 1-4 классов МБОУ (МАОУ)

Класс	Понедельник (дата)		Вторник (дата)		Среда (дата)		Четверг (дата)		Пятница (дата)		Итого детей		СУММА ВСЕГО		
	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	1 смена	2 смена	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Итого 1 классы															
Итого 2-4 классы															
Всего 1-4 классы															



Исполнитель
Исполнительный директор
Ш.С. Нагучева

Заказчик
Директор
А. Ашикарьян

Приложение к договору на оказание услуг
по организации горячего питания
от 25.08.2023г.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ


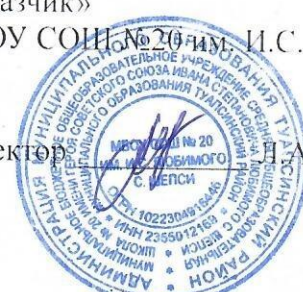
МБОУ СОШ №20 им. И.С. Любимого с.Шепси

№	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер	Балансовая стоимость
1	Хлеборезка MLADA GBARDIA FV - 300T	1	2013101244261	49081,46
2	Стол разделочный пристенный СРП 1200/600Z	1	1101361000045	4461,8
3	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000056	5850,00
4	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000046	5248,2
5	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000054	5248,2
6	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000055	5248,2
7	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000057	5248,2
8	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000050	4461,8
9	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000053	4461,8
10	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000052	4461,8
11	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000051	4461,8
12	Холодильник Саратов 160	1	1101340000068	7757,5
13	Холодильник Саратов	1	1101341000062	6590,13
14	Овощерезка Гамма 5 А	1	1101341000014	16138,29
15	Ванна моечная ВМН Э 1	1	2012510134120	7285,00
16	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1050.S=530H=870.G=300)	1	2016000400011	13063,00
17	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1390.S=700.H=870.G=450)	1	2016101401894	13063,00
18	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013418	18834,00
19	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013420	18834,00

20	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013421	18834.00
21	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134010	18834.00
22	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134040	18834.00
23	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134050	18834.00
24	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013403	18834.00
25	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134020	18834.00
26	Машина картофеле очистительная МОК-30-04	1	1101361000036	22800.00
27	Мармит	1	2014101400098	41577.19
28	Машина посудомоечная серии FI 48 B	1	1101341000030	83193.00
29	Стеллаж для тарелок СКТ -11200/300	1	1101361000047	25225.00
30	Стеллаж для тарелок СКТ -11200/300	1	1101361000058	25225.00
31	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 (глухая нерж. дверка)	1	1101361100001	62458.17
32	Котел пищеварочный КПЭМ-250	1	1101341000025	111464.99
33	Плита кух.эл. ОП-6ЖП	1	1101341000028	55163.01
34	Мясорубка МИМ 300	1	1101361000035	20000.00
35	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000115	25600.00
36	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000114	25600.00
37	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000113	25600.00
38	Морозильный ларь "Бирюса"	1	1101341000069	20780.5
39	Шкаф холодильный Polair CM-114-S	1	2013101204260	53175.97
40	Шкаф холодильный	1	1101361000037	55317.00
41	Подставка ПКИ Ш	1	2012510134005	4114.00
42	Подставка ПКИ Ш	1	201251013412	4114.00
43	Стойка для подносов и столовых приборов	1	2014101400097	15602.34
44	Сковорода электрическая СЭП-0,25 35 л	1	1101341000020	37923.59
45	Электропечь,6 конфорок	1	2014101400095	30928.53
46	Стол разделочный(СРПШ Э) L=1000S-600.П=870 РП)	1	2016000400004	8363.00

47	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 РП)	1	2016000400005	8363.00
48	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 РП)	1	2016000400010	8363.00
49	Тестомесильная машина	1	2101342200937	10500.00
50	Варочная посуда	1	21.36	1100.00
51	Водонагреватель Эдиссон 100 л	1	21.34	9980.00
52	Весы большие напольные РП-500	1	21.34	3000.00
53	Весы настольные ВНЦ-2	1	21.34	1000.00
54	Весы настольные РН-3Ц13У	1	21.34	1000.00
55	Мармит ЭПМ-5	1	21.34	3500.00
56	Холодильник STINOL	1	21.34	1000.00
57	Водонагреватель Superlux	1	21.36	8200.00
58	Стеллаж для хлеба деревянный	1	21.36	200.00
59	Стол разделочный б/у	1	21.36	400.00
60	Стол разделочный б/у	1	21.36	300.00
61	Весы CAS SW-20	1	5101340000001	15232.00
62	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	5101240000116	140700.00
63	Шкаф холодильный СМ 107	1	5101240000117	75500.00

ПОДПИСИ СТОРОН

<p>«Исполнитель» АНО «Комбинат социального питания» Исполнительный директор  _____ М.П. Ш.С.Нагучева</p>	<p>«Заказчик» МБОУ СОИ № 20 г.м. И.С. Любимого с.Шепси Директор  Ашикарьян</p>
--	---

Приложение к договору на оказание услуг
по организации питания от 25 августа
2023г.

АКТ

приема-передачи торгово-технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования,
грузоподъемных механизмов, мебели

«01» сентября 2023 года

г. Туапсе

Настоящий акт составлен между автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», именуемой в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполнительного директора Нагучевой Шарет Сафаровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 20 имени Героя Советского Союза Ивана Степановича Любимого с. Шелси муниципального образования Туапсинский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ашикарьян Ларисы Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны:

1. Заказчик передал, а Исполнитель принял следующее имущество:

№	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	Примечание
1.	Хлеборезка MLADA GBARDIA FV -300T	1	2013101244261	49 081,46	напряжение 380 В, подключение-электрическое, мощность 0,37 кВт; размер- 1050x586x536 мм; цвет - белый

2.	Стол разделочный пристенный СРП 1200/600Z	1	11013610000045	4 461,80	<p>нержавеющая сталь, материал каркаса - оцинкованная сталь; тип стола - универсальный разделочный, размер- 1220x620x110 мм.</p>
3.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	11013610000056	5 850,00	<p>нержавеющая сталь; сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.</p>
4.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	11013610000046	5 248,20	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола, размер- 1500x600x870 мм.</p>

5.	<p>Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z</p>	1	1101361000054	5 248,20	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.</p>
6.	<p>Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z</p>	1	1101361000055	5 248,20	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.</p>
7.	<p>Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z</p>	1	1101361000057	5 248,20	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.</p>

8.	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. 1500x600x870 мм.</p>	<p>1</p>	<p>1101361000050</p>	<p>4 461,80</p>	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. 1500x600x870 мм.</p>
9.	<p>Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z</p>	<p>1</p>	<p>1101361000053</p>	<p>4 461,80</p>	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. 1500x600x870 мм.</p>
10.	<p>Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z</p>	<p>1</p>	<p>1101361000052</p>	<p>4 461,80</p>	<p>нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола.</p>

					1500x600x870 мм
11.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361000051	4 461,80	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. 1500x600x870 мм
12.	Холодильник Саратов 160	1	1101340000068	7 757,50	общий объем 165 л, мощность 0,13 кВт, мощность замораживания 2 кг/сутки, минимальная температура морозильной камеры -12 С, сохранение холода 10 часов, напряжение питания-220-240 Вт; размер-850*480*590; цвет - белый
13.	Холодильник Саратов	1	1101341000062	6 590,13	общий объем холодильной камеры 150 л, система размораживания-ручная, освещения-лампа накаливания, тип управления-электромеханический, энергопотребление в год 226кВт/ч; размер- высота-114 см, ширина 48 см, глубина 59 см; цвет- белый

14.	Овощерезка Гамма 5 А	1	1101341000014	16 138,29	Комплектность - Слайсеры 2 мм, 3 мм Нож для кубиков 12,5 м Нож для нарезки брусочков 10x10 мм Терки для соломки 1,2x2,2 мм, 2x5 мм Решетка 12,5x12,5 мм , диск протирачный; напряжение 380 В, количество скоростей 1, Панель управления -электромеханическая ,Скорость вращения, об/мин. 600; размер- Длина- 550 мм, Ширина- 290 мм, Высота 550 мм
15.	Ванна моечная ВМН Э 1	1	2012510134120	7 285,00	Напольная, открытая, нержавеющей сталь. Размеры - глубина 400 мм, ширина 630 мм, глубина 630 мм
16.	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1050.S=530H=870.G=300)	1	2016000400011	13 063,00	Материал -нержавеющая сталь, размер-(L=1050.S=530H=870.G=300)
17.	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1390.S=700.H=870.G=450)	1	2016101401894	13 063,00	Толщина нержавеющей стали AISI 304: 0,8 мм Толщина стали в ножках: 1,5 мм, размер-(L=1390.S=700.H=870.G=450)
18.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013418	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
19.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013420	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь

20.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	201251013421	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
21.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134010	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
22.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134040	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
23.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134050	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
24.	Ванна моечная ВМН Э 2.	1	201251013403	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
25.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510134020	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
26.	Машина картофеле очистительная МОК-30-04	1	1101361000036	22 800,00	Модель- МОМ-300М; Род тока трехфазный, мощность 0,75 кВт, загрузка 10 кг, управление механическое, скорость вращения 1500 об/мин, размер- 650*450*930
27.	Мармит	1	2014101400098	41 577,19	Модель- МЭС-2С-1507-22 С1319; Для равномерного нагрева блюд под емкостями установлено три электронагревателя, с диапазоном температуры +30 до +85 С, которые обеспечивают поддержание готовых блюд в необходимом тепловом режиме. Плавная регулировка температуры от 30 до 85 град. С, Потребляемая мощность: 1,5 кВт, Напряжение: 220 В; размер- 1500*1035*1525.

28.	Машина посудомоечная серии FI 48 B	1	1101341000030	83 193,00	Материал- нержавеющая сталь; .Мощность 2,8 КВт. Вместимость 25 тарелок.; размер- 500*500; цвет металллик-
29.	Стеллаж для тарелок СКГ - 11200/300	1	1101361000047	25 225,00	Материал - Уголок из нержавеющей стали;
30.	Стеллаж для тарелок СКГ - 11200/300	1	1101361000058	25 225,00	Материал - Уголок из нержавеющей стали
31.	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 (глухая нерж. дверка)	1	1101361100001	62 458,17	подключение 380 В, температурный режим от 20 до 270 °С, время разогрева 30 мин, размер- Ширина- 840 мм, Глубина- 900 мм, Высота- 1500 мм
32.	Котел пищеварочный КПЭМ-250	1	1101341000025	111 464,99	Модель-КПЭМ 250, время разогрева-воды в сосуде до температуры 95 , не более 80 мин. Номинальная потребляемая мощность, кВт18,2, размер- длина-840, ширина-970, высота-1360 мм
33.	Плита кух..эл. ЭП-6ЖШ	1	1101341000028	55 163,01	Материал нагреваемой поверхности Чугун; Количество конфорок 6,Время разогрева 30 мин.Количество терморегуляторов 1.Максимальная температура конфорок 400 °С;

				Размеры 126591 *850*860.
34.	Мясорубка МИМ 300	1	1101361000035	Производительность - 300 кг/ч, Напряжение - 380 В, размер- Ширина 400 мм, Глубина 680 мм, Высота 441 мм.
35.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000115	Модель-Froston F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
36.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000114	Модель-Froston F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
37.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240000113	Модель-Froston F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
38.	Морозильный ларь "Бирюса"	1	1101341000069	Модель- Бирюса-355К-5; мощность 200 Вт; размер- высота 81 см, ширина 120 см. глубина 66 см; цвет- белый
39.	Шкаф холодильный Polair CM-114-S	1	2013101204260	Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 1400 л, Охлаждение-динамическое,

					<p>Напряжение 220 В, размер- Ширина 1402 мм, Глубина 925 мм, Высота 2028 мм; цвет- белый</p> <p>нержавеющая сталь; температурный режим от -5 до 5 °С, объем 700 л, напряжение 220 В, Потребляемая мощность 0.279 кВт/ч, размер- Ширина 740 мм, Глубина 820 мм, Высота 2050 мм</p>
40.	Шкаф холодильный	1	1101361000037	55 317,00	
41.	Подставка ПКИ Ш	1	2012510134005	4 114,00	<p>Материал- нержавеющая сталь; размер- (L=1390. S700 H =870.G=450)</p>
42.	Подставка ПКИ Ш	1	201251013412	4 114,00	<p>Материал- нержавеющая сталь; размер- (L=1390. S700 H =870.G=450)</p>
43.	Стойка для подносов и столовых приборов	1	2014101400097	15 602,34	<p>Материал- нержавеющая сталь; модель- МС-630/700/1290 Е4ХХ С 1319; размер- 530*700*1290</p>
44.	Сковорода электрическая СЭП-0,25 35 л	1	1101341000020	37 923,59	<p>Вместимость 35 л., Время разогрева 40 мин. Род тока-переменный, габаритные размеры4длина 980,ширина 880,высота 850.Масса 190 кг; цвет-металлик</p>
45.	Электропечь,6 конфорок	1	2014101400095	30 928,53	<p>Модель- ПКЭ-6ПР; установка-напольная,</p>

						температурный режим духовки от 50 до 300 С, мощность 3 кВт, Мощность одной конфорки: 3 кВт, оснащение-духовой шкаф
46.	Стол разделочный(СРПН Э) L=1000S=600.H=870 РП)	1	2016000400004	8 363,00		нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 РП)
47.	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 РП)	1	2016000400005	8 363,00		нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 РП)
48.	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 РП)	1	2016000400010	8 363,00		нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 РП)
49.	Тестомесильная машина	1	2101342200937	10 500,00		ковш изготовлен из нержавеющей пищевой стали, основание выкрашено светлого коричневого цвета, двигатель покрашен серым цветом
50.	Варочная посуда	1	21.36	1 100,00		
51.	Водонагреватель Эдиссон 100 л	1	21.34	9 980,00		Время нагрева 185 мин, вид-накопительный, напряжение 220 Вт, размеры- ширина 45 см, высота 80 см, глубина 46 см
52.	Весы большие напольные РП-500	1	21.34	3 000,00		весы напольные платформенные товарные максимальный вес 500 кг, цвет серый

53.	Весы настольные ВНС-2	1	21.34	1 000,00	Механические рычажные настольные, взвешивание до 10 кг
54.	Весы настольные РН-3Ц13У	1	21.34	1 000,00	взвешивание до 3 кг
55.	Мармит ЭИМ-5	1	21.34	3 500,00	напряжение 220, 380 мощность, 3,75 кВт, цвет металлник,
56.	Холодильник STINOL	1	21.34	1 000,00	Цвет белый, двухкамерный. КВО-140,220-240В-50 Гц
57.	Водонагреватель Superlux	1	21.36	8 200,00	Цвет белый, объем 100 л
58.	Стеглаз для хлеба деревянный	1	21.36	200,00	Цвет коричневый, размер 1023*1000 мм
59.	Стол разделочный б/у	1	21.36	400,00	деревянный стол обшит пищевым металлом, ножки стола окрашены голубым цветом
60.	Стол разделочный б/у	1	21.36	300,00	столешница из пищевого металла, ножки окрашены в серый цвет
61.	Весы CAS SW-20	1	5101340000001	15 232,00	тип-порционные, мощность 0,25 кВт, напряжение 110-2540 В, установка-напольная, функция-автономное питание, максимальная нагрузка 20 кг, дисплей- ЖК, темп окружающей среды -10+40 градусов, длина 260

					мм, ширина 287 мм, высота 137 мм
62.	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	5101240000116	140 700,00	номинальная потребляемая мощность 14,4 кВт, количество камер 3 шт, площадь пода 0,834 м2, габариты 840*900*930(840 с учетом ручки), протвень (530*470*33 мм) 9 шт, цвет серебристый,
63.	Шкаф холодильный СМ 107 S (ШХ 0,7)	1	5101240000117	75 500,00	шкаф среднетемпературный, объем полезный 0,56 м3, 180 Вт, номинальный ток 2,5А, потребляемая мощность 0,35 кВт, температура полезного объема +6С, 925*697*1960, цвет белый
ИТОГО:				1 376 651,72	-

2. Все вышеперечисленное оборудование не имеет повреждений, находится в исправном состоянии, полностью отвечающем требованиям, необходимым для его эксплуатации.

ПОДПИСИ СТОРОН

«Исполнитель»

АНО «Комбинат социального питания»

Адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе,
ул. Калгараша, 7а

ИНН 2365980183 КПП 236501001

ОГРН 1122300004518

р/сч. 40703810930060000148

в Юго-Западном Банке ПАО «Сбербанк России»

г. Ростов-на-Дону БИК 046015602

кор/сч. 30101810600000000602

Исполнительный директор

АНО «Комбинат социального питания»

Ш.С.Нагучева

М.П.

«Заказчик»

МБОУ СОШ №20 им. И.С. Любимого с.Шепси

Адрес: 352815, РФ, Краснодарский край, Туапсинский
район, с.Шепси, улица Садовая, 8А.

ИНН 2355012169 КПП 236501001

Южное ГУ Банка России/УФК по Краснодарскому краю

БИК 010349101

ЕКС 40102810945370000010

КС 03234643036550001800

д/с 925.51.315.0

д/с 925.61.315.0Тел. 63-3-79

Директор

Л.А. Ашикарьян

М.П.

Приложение № _____
к договору на оказание услуг по организации
горячего питания от 26 августа 2022г.

«31» августа 2023г.

АКТ

возврата торгово-технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования, грузоподъемных механизмов, мебели

Настоящий акт составлен между автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», именуемой в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполнительного директора Нагучевой Шарет Сафаровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением средней образования Туапсинской школы № 20 имени Героя Советского Союза Ивана Степановича Любимого с. Шепси муниципального образования Туапсинский район, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ашикарьян Ларисы Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны:

1. Исполнитель передал, а Заказчик принял следующее имущество:

№	Наименование оборудования	Количество	Инвентарный номер	Балансовая стоимость	Примечание
1.	Хлебозака MLADA GBARDIA FV - 300T	1	2013101 244261	49 081,46	напряжение 380 В, подключение-электрическое, мощность 0,37 кВт; размер- 1050x586x536 мм; цвет - белый
2.	Стол разделочный пристенный СРП 1200/600Z	1	1101361 000045	4 461,80	нержавеющая сталь, материал каркаса-оцинкованная сталь; тип стола - универсальный, раздельный, размер- 1220x620x110 мм.
3.	Стол разделочный пристенный СРП	1	1101361	5 850,00	нержавеющая сталь; сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей

	1500/600Z		000056		стали и усилена ЛДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.
4.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000046	5 248,20	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.
5.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000054	5 248,20	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.
6.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000055	5 248,20	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.
7.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000057	5 248,20	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП. Каркас уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранить неровности пола. Размер- 1500x600x870 мм.

8.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000050	4 461,80	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ДДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. 1500x600x870 мм.
9.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000053	4 461,80	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ДДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. 1500x600x870 мм.
10.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000052	4 461,80	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ДДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. 1500x600x870 мм
11.	Стол разделочный пристенный СРП 1500/600Z	1	1101361 000051	4 461,80	нержавеющая сталь; Сборно-разборная конструкция. Высота борта — 45 мм. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена ДДСП. Каркас — уголок из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки стола снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола. 1500x600x870 мм
12.	Холодильник Саратов 160	1	1101340 000068	7 757,50	общий объем 165 л. Мощность 0,13 кВт. Мощность замораживания 2 кг/сутки. минимальная температура морозильной камеры -12 С. сохранение холода 10 часов. напряжение питания-220-240 Вт. размер- 850*480*590; цвет -

					Белый
13.	Холодильник Саратов	1	1101341 000062	6 590.13	общий объем холодильной камеры 150 л. система размораживания-ручная, освещение-лампа накаливания, тип управления-электромеханический, энергопотребление в год 226кВт/ч; размер- высота-114 см, ширина 48 см, глубина 59 см; цвет- белый
14.	Овощерезка Талма 5 А	1	1101341 000014	16 138.29	Комплектность - Слайсеры 2 мм, 3 мм Нож для кубиков 12,5 мм Нож для нарезки брусочков 10x10 мм Терки для соломки 1,2x2,2 мм, 2x5 мм Решетка 12,5x12,5 мм, диск протирочный; напряжение 380 В, количество скоростей 1, Панель управления -электромеханическая, Скорость вращения, об/мин. 600; размер- Длина- 550 мм, Ширина- 290 мм, Высота 550 мм
15.	Ванна моечная ВМН Э 1	1	2012510 134120	7 285.00	Напольная, открытая, нержавеющая сталь, Размеры - глубина 400 мм, ширина 630 мм, глубина 630 мм
16.	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1050.S=530H=870.G=300)	1	2016000 400011	13 063.00	Материал -нержавеющая сталь, размер- (L=1050.S=530H=870.G=300)
17.	Ванна моечная ВМН Э2 (L=1390.S=700.H=870.G=450)	1	2016101 401894	13 063.00	Толщина нержавеющей стали AISI 304: 0,8 мм Толщина стали в ножках: 1,5 мм, размер-(L=1390.S=700.H=870.G=450)
18.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 13418	18 834.00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
19.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 13420	18 834.00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь
20.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 13421	18 834.00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющая сталь

21.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 134010	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
22.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 134040	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
23.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 134050	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
24.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 13403	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
25.	Ванна моечная ВМН Э 2	1	2012510 134020	18 834,00	Размеры - 630x1250x870, нержавеющей сталь
26.	Машина картофеле очистительная МОК-30-04	1	1101361 000036	22 800,00	Модель- MOM-300M; Род тока трехфазный, мощность 0,75 кВт, нагрузка 10 кг, управление механическое, скорость вращения 1500 об/мин, размер- 650*450*930
27.	Мармит	1	2014101 400098	41 577,19	Модель- МЭС-2С-1507-22 С1319; Для равномерного нагрева блюдец под емкостями установлено три электронагревателя, с диапазоном температуры +30 до +85 С, которые обеспечивают поддержание готовых блюдец в необходимом тепловом режиме. Плавная регулировка температуры от 30 до 85 град. С, Потребляемая мощность: 1,5 кВт, Напряжение: 220 В; размер- 1500*1035*1525.
28.	Машина посудомоечная серии FI 48 B	1	1101341 000030	83 193,00	Материал- нержавеющей сталь; .Мощность 2,8 КВТ. Вместимость 25 тарелок.; размер- 500*500; цвет металллик-
29.	Стеллаж для тарелок СКГ -11200/300	1	1101361 000047	25 225,00	Материал - Уголок из нержавеющей стали;

30.	Стеллаж для гарелок СКГ-11200/300	1	1101361 000058	25 225,00	Материал - Уголок из нержавеющей стали
31.	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 (глухая нерж. дверка)	1	1101361 100001	62 458,17	подключение 380 В, температурный режим от 20 до 270 °С, время разогрева 30 мин, размер- Ширина- 840 мм, Глубина- 900 мм, Высота-1500 мм
32.	Котел пищеварочный КПЭМ-250	1	1101341 000025	111 464,99	Модель-КПЭМ 250, время разогрева-воды в сосуде до температуры 95 , не более 80 мин, Номинальная потребляемая мощность, кВт 18,2, размер- длина-840, ширина-970, высота-1360 мм
33.	Плита кух..эл. ЭП-6ЖШ	1	1101341 000028	55 163,01	Материал нагреваемой поверхности Чугун; Количество конфорок 6,Время разогрева 30 мин.Количество терморегуляторов 1.Максимальная температура конфорок 400 °С; Размеры 126591 *850*860.
34.	Мясорубка МИМ 300	1	1101361 000035	20 000,00	Производительность - 300 кг/ч, Напряжение - 380 В, размер- Ширина 400 мм, Глубина 680 мм, Высота 441 мм.
35.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240 000115	25 600,00	Модель-Frostor F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
36.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240 000114	25 600,00	Модель-Frostor F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
37.	Ларь морозильный Frostor F 400 S	1	5101240 000113	25 600,00	Модель-Frostor F400 S; объем 380 л, 180 Вт; температурный режим (-22)- (-18), цвет- белый,размер-840*1200*600.
38.	Морозильный ларь "Бирюса"	1	1101341 000069	20 780,50	Модель- Бирюса-355К-5; мощность 200 Вт; размер- высота 81 см, ширина 120 см, глубина 66 см; цвет- белый
39.	Шкаф холодильный Polair CM-114-S	1	2013101 204260	53 175,97	Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 1400 л, Охлаждение-динамическое, Напряжение 220 В, размер-

					Ширина 1402 мм. Глубина 925 мм. Высота 2028 мм. Цвет- белый
40.	Шкаф холодильный	1	1101361 000037	55 317,00	нержавеющая сталь; температурный режим от -5 до 5 °С, объем 700 л, напряжение 220 В, потребляемая мощность 0.279 кВт/ч, размер- Ширина 740 мм, Глубина 820 мм, Высота 2050 мм
41.	Подставка ПКИ Ш	1	2012510 134005	4 114,00	Материал- нержавеющая сталь; размер- (L=1390, S700 Н =870, G=450)
42.	Подставка ПКИ Ш	1	2012510 13412	4 114,00	Материал- нержавеющая сталь; размер- (L=1390, S700 Н =870, G=450)
43.	Стойка для подносов и столовых приборов	1	2014101 400097	15 602,34	Материал- нержавеющая сталь; модель- МС-630/700/1290 Е4ХХ С 1319; размер- 530*700*1290
44.	Сковорода электрическая СЭП-0,25 35 л	1	1101341 000020	37 923,59	Вместимость 35 л. Время разогрева 40 мин. Род тока- переменный, габаритные размеры-длина 980, ширина 880, высота 850. Масса 190 кг; цвет- металллик
45.	Электропечь, 6 конфорок	1	2014101 400095	30 928,53	Модель- ПКЭ-6ПР; установка-напольная, температурный режим духовки от 50 до 300 С, мощность 3 кВт, Мощность одной конфорки: 3 кВт, оснащение-духовой шкаф
46.	Стол разделочный(СРПН Э) L=1000S=600.H=870 P1D)	1	2016000 400004	8 363,00	нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 P1D)
47.	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 P1D)	1	2016000 400005	8 363,00	нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 P1D)
48.	Стол разделочный (СРПН Э) L=1000S=600.H=870 P1D)	1	2016000 400010	8 363,00	нержавеющая сталь; размер-(L=1000S=600.H=870 P1D)

49.	Тестомерильная машина	1	2101342 200937	10 500,00	ковш изготовлен из нержавеющей пищевой стали. основание выкрашено светло-коричневого цвета. двигатель покрашен серым цветом
50.	Варочная посуда	1	21.36	1 100,00	
51.	Водонагреватель Эдиссон 100 л	1	21.34	9 980,00	Время нагрева 185 мин. вид-накопительный. напряжение 220 Вт. размеры- ширина 45 см. высота 80 см. глубина 46 см
52.	Весы бытовые настольные РН-500	1	21.34	3 000,00	весы настольные платформенные товарные максимальный вес 500 кг, цвет серый
53.	Весы настольные ВНЦ-2	1	21.34	1 000,00	механические рычажные настольные. взвешивание до 10 кг
54.	Весы настольные РН-31113У	1	21.34	1 000,00	взвешивание до 3 кг
55.	Мармит ЭПМ-5	1	21.34	3 500,00	напряжение 220. 380 мощность. 3,75 кВт. цвет металл.к.
56.	Холодильник STINOL	1	21.34	1 000,00	Цвет белый. двухкамерный. КВО-140.220-240В-50 Гц
57.	Водонагреватель Superlux	1	21.36	8 200,00	Цвет белый. объем 100 л
58.	Стол для хлеба деревянный	1	21.36	200,00	Цвет коричневый. размер 1023*1000 мм
59.	Стол разделочный б/у	1	21.36	400,00	деревянный стол оббит пищевым металлом, ножки стола окрашены голубым цветом
60.	Стол разделочный б/у	1	21.36	300,00	столешница из пищевого металла. ножки окрашены в серый цвет
61.	1	5101340 000001	15 232,00	тип-порционные. мощность 0,25 кВт, напряжение 110-2540 В. установка-напольная. функция-автономное питание. максимальная нагрузка 20 кг. дисплей- ЖК, темп окружающей среды -10+40 градусов. длина 260 мм. ширина	

				287 мм, Высота 137 мм
62.	Духовой шкаф ШПЭСМ-3	1	2101342 200936	Корпус белый 3 духовые дверцы цвет серый, мощность 12 кВт, напряжение 380Вт

2. Все вышеперечисленное оборудование не имеет повреждений, находится в исправном состоянии, полностью отвечающем требованиям, необходимым для его эксплуатации.

ПОДПИСИ СТОРОН

<p>«Заказчик» МБОУ СОШ №20 им. И.С. Любимого с.Шепси 352815,РФ, Краснодарский край, Туапсинский район, с.Шепси, улица Садовая, 8А. ИНН 2355012169 КПП 236501001 Южное ГУ Банка России/УФК по Краснодарскому краю БИК 010349101 ЕКС 40102810945370000010 КС 03234643036550001800 л/с 925.51.315.0 л/с 925.61.315.0 Тел. 63-3-79</p> <p>Директор М.П.  Л.А. Ашикарьян</p>	<p>«Исполнитель» АНО «Комбинат социального питания» 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Кагараша, 7а ИНН 2365980183 КПП 236501001 ОГРН 1122300004518 р/сч. 40703810930060000148 в Юго-Западный Банк ПАО «Сбербанк России» г. Ростов-на-Дону БИК 046015602 кор/сч. 3010181060000000602</p> <p>Исполнительный директор АНО «Комбинат социального питания» М.П.  Ш.С. Нагучева</p>
---	--