«Утверждаю»
Начальник Отдела материально-
технического обеспечения
Филиала ПАО «РусГидро»-
«Чебоксарская ГЭС»
_____Е.О. Яковлева
«27» августа 2026г.

Технические требования
ОКПД-2 56.29.19 услуги по обеспечению горячим питанием
и буфетным обслуживанием для нужд Филиала

1. Наименование закупаемых услуг:
Услуги по обеспечению горячим питанием и буфетным обслуживанием.

2. Заказчик:
ПАО «РусГидро» (для нужд Филиала ПАО «РусГидро» - «Чебоксарская ГЭС»).

3. Цель:
Обеспечение горячего питания, предусматривающего оздоровление и повышение уровня культуры питания работников Филиала ПАО «РусГидро» - «Чебоксарская ГЭС».

4. Требования к закупаемым услугам (обязательные требования)
Минимальный обязательный ассортимент, выдерживаемый на протяжении всего режима работы:

4.1. Обязательный минимальный ассортимент блюд с 10.00 до 12.30:
- первые блюда - 3 позиции, минимальный выход 1 порции не менее 250 гр.;
- вторые блюда - 4 позиции, минимальный выход 1 порции (мясных блюд не менее 100 гр., рыбных не менее 85 гр.). Из мясных блюд 1 позиция (порция не менее 100 г) из не рубленой свинины или говядины;
- гарниры - 4 позиции, минимальный выход 1 порции не менее 200 гр.;
- салаты - 5 позиций (в том числе 2-3 овощных в соответствии с сезоном), минимальный выход 1 порции не менее 100 гр.;
- напитки - чай, кофе, соки или кисель, компот или морсы, минимальный объем 1 стакана не менее 200 мл.;
- выпечка – не менее 5 позиций;
- молочные и кисломолочные продукты – не мене 3 позиции.

4.2. Обязательный минимальный ассортимент блюд с 12.30 до 13.30 (минимальный выход/объем соответствует п. 4.1.) не менее:
- первые блюда - 1 позиция;
- вторые блюда - 2 позиции, в том числе обязательно рыба;
- гарниры - 2 позиции;
- салаты - 2 позиции (в том числе 1 овощной);
- напитки - чай, кофе, соки или кисель, компот или морсы;
- выпечка – 1 позиция.

4.3. Обеспечение горячим обедом: каждый рабочий день с 10.00 до 13.30.

4.4. Исполнитель должен выдерживать стоимость блюд, указанную в своем коммерческом предложении, в течение первых 3 трех месяцев с момента заключения договора с Заказчиком.

4.5. Примерный состав меню приведен в Приложении № 3 к Заданию на оказание услуг.

Буфетное обслуживание:

4.6. Обязательный минимальный ассортимент буфетного обслуживания, не менее:

- мучные и кулинарные изделия - 2 позиции;
- соки и прохладительные напитки в индивидуальной упаковке и на розлив;
- чай, кофе в разовой фасовке;
- кондитерские изделия – 2 позиции;
- бутерброды – 2 позиции;
- молочные и кисломолочные продукты – 1 позиция;
- шоколад и шоколадные изделия;
- мороженое (в летний период).

4.7. Ассортимент буфетного обслуживания может быть скорректирован в зависимости от потребностей сотрудников Заказчика. Коррекция ассортимента осуществляется путем выявления потребностей сотрудников Заказчика методом анкетирования и только по согласованию с Заказчиком.

4.8. Режим обеспечения буфетным обслуживанием: каждый рабочий день (с понедельника по четверг) с 07.30 до 15.00 и каждый рабочий день (в пятницу) с 07.30 до 14.00. Цена на соки и прохладительные напитки в индивидуальной упаковке, чай, кофе, кондитерские изделия, молочные и кисломолочные продукты, шоколад и шоколадные изделия, мороженое должна устанавливаться с наценкой не более 25% от средней цены на данные виды продукции в сетевых розничных магазинах Магнит, Пятерочка, Карусель, Лента в городе Чебоксары и Новочебоксарске.

Цена комплексного сбалансированного обеда:

4.9. Ограничение для Исполнителя стоимости комплексного обеда в составе: салат овощной, первое блюдо (с мясом/рыбой), второе блюдо (мясо/рыба, не полуфабрикаты и не колбасные изделия) с гарниром, напиток, хлеб (сумма самых дешевых блюд) ежедневно на каждого сотрудника составляет *не более 320 (триста двадцать) рублей.*

4.10. Стоимость и состав комплексного обеда фиксируются на весь период действия договора.

Обеспечение завтраком работников Заказчика:

4.11. Исполнитель обеспечивает предоставление работникам Заказчика завтрака быстрого приготовления каждый рабочий день с 07.30 до 08.30.

4.12. Обязательный ассортимент предоставляемого завтрака: кисломолочные продукты, салаты, бутерброды, выпечка, яйца вареные, каши, кофе и другие напитки.

Стол заказов:

4.13. Исполнитель организует работу стола заказов.

Технология опции: работник Заказчика заполняет бланк-заказ (образец бланка-заказа предоставляет Исполнитель в течение 5 рабочих дней с момента заключения договора) на основании имеющегося ассортимента и прайс-листа. Оплата осуществляется при получении заказа. В качестве альтернативы возможен заказ по электронной почте (при условии предоставления такой возможности Заказчиком).

Максимальное время обслуживания потребителей:

4.14. Не более 5 минут нахождения работника Заказчика на линии раздачи.

Столовая посуда и приборы:

4.15. Исполнитель обеспечивает постоянное наличие в достаточном количестве подносов, столовых приборов из нержавеющей стали, посуды полуфарфоровой, фаянсовой в количестве, необходимом для одновременного приема пищи не менее 80 человек. Контроль над качеством мытья посуды осуществляется шеф-поваром или заведующей производством в соответствии с требованиями САНПиН. Наличие на раздаче посуды с поврежденной поверхностью недопустимо.

Меню:

4.16. Меню исполняется с эмблемой (фирменным знаком, логотипом) предприятия питания машинописным способом. Меню содержит наименование блюд в порядке, предусматривающем понимание пользователем содержания блюд. В меню включаются все блюда, присутствующие в течение дня на линии раздачи.

4.17. Меню выставляется на соответствующей подставке в двух экземплярах: в начале линии раздачи и в конце линии раздачи рядом с кассой. Меню на каждый рабочий день должно быть размещено на общедоступном сетевом ресурсе Заказчика в срок до 10.00:

- либо на файловом сервере Заказчика;
- либо в Общей папке MS Outlook.

4.18. Меню Исполнителем обновляется ежедневно и в течение недели не должно повторяться, учитывая сезонность, сочетаемость блюд, спрос и пожелания потребителей. Исполнитель обеспечивает постоянное наличие в меню более предпочтительных блюд.

Калорийность комплексных обедов:

4.19. Исполнитель указывает в меню калорийность каждого блюда. Возможно формирование не менее 2 (двух) комплексных обедов с учетом количества калорий, требуемых для различной интенсивности труда. Меню комплексных обедов дополняется общей величиной калорийности и состава.

Оздоровление питающихся:

4.20. Исполнитель, по заявке Заказчика, обеспечивает питание сотрудников Заказчика диетическим питанием. Меню диетического питания разрабатывается Исполнителем самостоятельно.

Повышение культуры питания:

4.21. Исполнитель организует мероприятия, направленные на повышение культуры питания сотрудников Заказчика: гардероб, умывальник, регулирование графика приема пищи подразделениями.

- постоянное предоставление в обеденное время чайного стола с ассортиментом черного и зеленого чая в индивидуальной упаковке;
- проведение дней национальных кухонь – не реже одного раза в три месяца с обеспечением информационных материалов;
- предоставление меню, позволяющего исполнять религиозные посты и иные ограничения.

Закупочная, складская и транспортная логистика:

4.22. Исполнитель обеспечивает закупку исходных продуктов и расходных материалов, их доставку и хранение.

4.23. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.24. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Система оплаты:

4.25. С целью сокращения времени ожидания Исполнитель самостоятельно и за свой счет устанавливает на линии раздачи и буфете считывающее устройство (терминал) для использования при расчете банковскими картами. Затраты на ремонт и содержание устройства несет Исполнитель.

Автоматизация рабочего места кассира:

4.26. Для автоматизации процесса питания Исполнителю по согласованию с Заказчиком может быть предоставлено автоматизированное рабочее место кассира, которое состоит из:

- системного блока, монитора, клавиатуры, мыши, источника бесперебойного питания и сетевого фильтра;
- принтера/МФУ.

Выход в интернет осуществляется локально через 4G модем, предоставленный Исполнителем, либо другим способом, не затрагивающим корпоративную сеть Заказчика.

Ответственность за функционирование ПО, а также взаимодействие АРМ кассира с кассовым аппаратом Исполнителя лежит на Исполнителе.

4.27. Кассовый чек, либо иной документ, распечатываемый посредством АРМ кассира, который подтверждает факт оплаты стоимости обеда, должен содержать следующую информацию:

- наименование и реквизиты Исполнителя;
- наименование, количество, цена и стоимость приобретенных блюд;
- итоговая сумма приобретенных блюд.

4.28. Заказчик предоставляет Исполнителю доступ к телефонной сети общего пользования, Доступ в Интернет в целях оказания услуг по организации горячего питания для нужд Заказчика, Исполнитель организовывает своими силами.

Возможность осуществления междугородних звонков может быть предоставлена при условии заключения Исполнителем договора с ПАО «Ростелеком» на самостоятельную оплату междугородних переговоров.

Для предоставления возможности осуществления междугородних звонков Исполнитель обязан предоставить копию заключенного договора с ПАО ««Ростелеком» на самостоятельную оплату междугородних переговоров.

Согласование с Заказчиком качества и других параметров исходных продуктов:

4.29. На закупаемую продукцию необходимо наличие сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств, удостоверений о качестве и безопасности. Исполнитель обязан осуществлять входной контроль при поступлении продукции в столовую Заказчика. Заказчик может осуществлять ежедневную проверку приготовляемых блюд на соответствие содержанию меню посредством взвешивания и снятия проб членами комиссии Заказчика в присутствии медицинского работника с обязательным составлением протокола.

4.30. Исполнитель должен обеспечить оперативное реагирование на жалобы и заявления. Время реагирования не более 3-х часов.

4.31. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

4.32. При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток.

4.33. Услуга по организации питания должна оказываться с учетом действующих норм СанПиНа (санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий. СП 1.1.1058-01 с санитарными правилами СП 1.1.2193-07».4.33. Для раздачи салатов (холодных закусок) Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (объём не менее 120 мл), столовых приборов из нержавеющей стали в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не выше 14 °С.

4.34. Для раздачи первых блюд Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды с ручками (объём не менее 300 мл), столовых приборов из нержавеющей стали в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 60 °С.

4.35. Для раздачи вторых блюд Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (диаметром 210-280 мм), столовых приборов из нержавеющей стали в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65 °С.

4.36. Для раздачи гарниров Исполнитель должен использовать необходимое количество стеклянной (фаянсовой, фарфоровой) посуды (диаметром 210-280 мм), столовых приборов из нержавеющей стали в объеме количества ежедневной поставки готовых блюд. Температура поставки блюд должна соответствовать СанПиН для реализации готовой продукции, не ниже 65 °С.

4.37. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

4.38. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

Качество отношений:

4.39. Книга жалоб и предложений должна находиться в торговом зале в доступном для посетителей месте и в буфете.

Обязательное оснащение обеденного зала и столов:

4.40. Исполнитель своими силами и за свой счет обеспечивает и своевременно пополняет:

- приборы для специй, салфетки, зубочистки в индивидуальной упаковке;
- специи: соль, перец молотый (черный), горчица, майонез, кетчуп;
- одноразовую посуду (тарелки), пакеты для личного использования посетителями столовой;
- мыло, бумажные полотенца, электросушилка для рук;
- услуги гардероба;
- использование одноразовой посуды допускается только для блюд посетителям «на вынос».

Требования к персоналу Исполнителя:

4.41. Персонал должен быть одет в форменную или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых повреждений и загрязнений.

4.42. Персонал должен владеть профессиональными этическими нормами поведения: вежливость, тактичность, внимательность и предупредительность в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей.

4.43. На линии раздачи постоянно должно быть не менее двух человек, один на первых блюдах, другой на вторых блюдах.

Требования к помещениям и оборудованию:

4.44. Заказчик на период действия договора передает во временное владение без дополнительного взимания платы за пользование помещения столовой общей площадью 425,8 кв. м согласно перечню:

№ п/п	Местонахождение	Наименование помещений ПАО «РусГидро»	Состояние помещение на момент составления Акта приемки-передачи нежилых помещений	Назначение	Площадь, кв. м
1.	Здание СПК Инв. №ЧБ000345	СПК-104	хорошее	зал для посетителей	118,7
2.		СПК-104	хорошее	буфет	25,9
3.		СПК-104	хорошее	производственное	25,7
4.		СПК-104	хорошее	производственное	27,2
5.		СПК-104	хорошее	производственное	12,6

6.		СПК-104	хорошее	производственное	14,6
7.		СПК-104	хорошее	производственное	14,8
8.		СПК-104	хорошее	производственное	58,0
9.		СПК-104	хорошее	производственное	40,0
10.		СПК-104	хорошее	производственное	24,8
11.		Подвал СПК-063	хорошее	загрузочная	22,8
12.		Подвал СПК- 064	хорошее	туалет	2,0
13.		Подвал СПК-051	хорошее	бытовые	5,8
14.		Подвал СПК-052	хорошее	бытовые	10,7
15.		Подвал СПК-054	хорошее	складское	7,6
16.		Подвал СПК-055	хорошее	холодильная камера	6,5
17.		Подвал СПК-060	хорошее	складское	8,1
	Итого				425,8

и действующее оборудование столовой Заказчика согласно перечню:

№ п/п	Наименование имущества	Кол-во	Инв. №
1	Мясорубка МИМ-3000	1	ЧБ101298
2	Фритюрница Kuechenbach EF-4+4	1	1350940000001935000
3	ДАНА Кассовая кабина ККл-12/7Н	1	1350940000000109000
4	ДАНА Направляющая для КК-12/7Н	1	1350940000000110000
5	Плита электрическая 6-ти комфорочная ПЭ-706ШК	1	ЧБ101337
6	Плита электрическая 3-х комфорочная ПЭП-0.51	1	ЧБ101338
7	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3М	1	ЧБ101339
8	Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40	1	ЧБ101340
9	Тестомесильная машина 12/S Италия	1	ЧБ101342
10	Сплит- система CSM-100	1	ЧБ101343
11	Витрина кондитерская Bellissima 2-130	1	ЧБ101344
12	Стол производственный СГПЛ-12/7.2ДН	1	ЧБ0101346
13	Стол открытый разрубочный СОМ-12/8Н	1	ЧБ0101347
14	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101348
15	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101349
16	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101350
17	Машина протирочная МПР-350-01	1	ЧБ0101351
18	Весы электрические 100-150 кг	1	1350940000000073000
19	Подставка под пароконвектомат	1	1350940000000754000

	ПК900-02		
20	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000948000
21	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000949000
22	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000950000
23	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000951000
24	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000952000
25	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000953000
26	Стелаж для холод камеры СК 12/4Н	1	1350940000000946000
27	Стелаж для холод камеры СК 12/4Н	1	1350940000000947000
28	Стелаж для холод камеры СК 10/4Н	1	1350940000000944000
29	Стелаж для холод камеры СК 10/4Н	1	1350940000000945000
30	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001224000
31	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001225000
32	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001226000
33	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001227000
34	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001228000
35	Тележка грузовая ТГ 10/6	1	1350940000001726000
36	Тележка для сбора посуды ТП-2С	1	1350940000001728000
37	Шкаф для хранения хлеба	1	1350940000002240000
38	Водонагреватель-кипятильник ВКН-25	1	1350940000000088000
39	Стол Дуолит 1200-800	12	ЧБ100951-100962
40	Водонагреватель с комплектующими	1	ЧБ006990
41	Миксер FM/3	1	ЧБ101300
42	ДАНА Мармит 1-х блюд с полкой и направляющей МЭП2-10/7Н	1	ЧБ101301
43	ДАНА Мармит 2-х блюд с полкой и направляющей МЭВ2-10/7Н	1	ЧБ101302
44	ДАНА Прилавок- витрина холод. с направляющей ПВ-10/7Н	1	ЧБ101303
45	ДАНА Прилавок-витрина отк. с направляющей и полкой ПВО-11/7Н	1	ЧБ101304
46	ДАНА Прилавок нейтральный с полкой и направляющей ПН-10/7Н	1	ЧБ101305
47	Пароконвектомат ПКА6-1/1В	1	ЧБ101308
48	Холодильная камера 1660*1660*2200 с моноблоком МВ 14 В настенным	1	ЧБ101309
49	Контейнер ТБО с крышкой	1	1350940000000279000
50	Вытяжная система	1	1350940000000101000
51	ДАНА Прилавок для приборов ПП-6/7Н	1	1350940000000111000
52	Лифт Грузовой малый ПГ-241	1	ЧБ000370
53	Машина посудомоечная МПК-500Ф-01	1	13509400000053510000
54	Стол предмоечный	1	13509400000053520000
55	Стол для чистой посуды	1	13509400000053530000
56	Холодильник Pozis RS-416	1	13509400000079280000
57	Водонагреватель Ari 200 Vert 530 Ther MO SF	1	13509400000079290000
58	Мармит ЭМК-70КМ	1	13509400000079300000

59	Машина МОК-150КМ	1	13509400000079310000

4.45. Исполнитель несет ответственность за безаварийную работу помещений и оборудования, предоставленного Исполнителем во временное пользование. Текущее обслуживание согласно заводской инструкции, прилагаемой к оборудованию, производится Исполнителем своими силами и за свой счет.
4.46. При недостаточности действующего оборудования для выполнения указанного объема услуг Исполнителем в течение 1 (одного) месяца с даты подписания Договора должны быть предоставлены предложения (основное и не менее двух альтернативных) о его доукомплектовании/замене. Предложения должны содержать финансовые и юридические аспекты возникающих взаимоотношений Заказчика с Исполнителем, описывать права собственности и принципы их перехода.
4.47. Техническое обслуживание (ремонт, профилактика) помещений и оборудования столовой осуществляется за счет Исполнителя. В случае, если при обслуживании столового оборудования, бытовых и сплит-систем стоимость неисправных частей (узлов, деталей, компонентов) составляет от 10 000 (десяти тысяч) рублей за единицу заменяемого оборудования (при необходимости), но не превышающую общую сумму 100 000 (сто тысяч) рублей за весь период исполнения договора, замена производится за счет Заказчика.
4.48. Обязательное наличие вывески режима работы столовой и буфета.
4.49. Исполнитель поддерживает Помещения в исправном состоянии. Исполнитель не производит внутреннюю перепланировку Помещений, не переносит систему электропроводки и другое инженерное оборудование, обеспечивающее эксплуатацию Помещений.

Содержание помещений:

4.50. Ежедневное проведение уборки с использованием дезинфицирующих средств обеденного зала, производственных и складских помещений, оборудования и инвентаря. Проведение генеральных уборок, совмещенных с обработкой предприятия по дератизации и дезинсекции, – 1 (один) раз в месяц. Постоянное обеспечение уборочным инвентарем, моющими и чистящими средствами, хлорной известью в соответствии с санитарными нормами.
4.51. Постоянная уборка обеденных столов в период работы столовой, указанный в п. 4.3. настоящего Задания.

Утилизация отходов:

4.52. Исполнитель самостоятельно осуществляет хранение и утилизацию пищевых отходов.
4.53. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах, установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
4.54. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более двух суток.
4.55. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем. Сжигание мусора не допускается.
4.56. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

Транспорт:

4.57. Исполнитель организует собственным транспортом в столовую Заказчика доставку персонала, продуктов питания и полуфабрикатов.

Взаимодействие с контролирующими органами:

4.58. Исполнитель самостоятельно взаимодействует с контролирующими организациями, центром гигиены и эпидемиологии, налоговой инспекции и др.; Исполнитель обязуется возмещать Заказчику суммы по штрафным санкциям, выставленным в его адрес инспектирующими органами и организациями за размещение отходов в непредназначенных местах, за нарушение правил пожарной безопасности, правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных, гигиенических норм, происходящих по вине Исполнителя.

4.59. Исполнитель должен по требованию Заказчика предоставить копии организационно-распорядительных документов о назначении ответственных за соблюдение требований правил пожарной безопасности, правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных, гигиенических норм.

4.60. Исполнитель должен соблюдать и выполнять требования в соответствии с нормами:

- санитарно-гигиенических и технологических требований, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
- экологической безопасности;
- противопожарной безопасности;
- промышленной безопасности;
- охраны труда;
- электробезопасности.

4.61. Сырье и продовольственные товары, используемые для производства кулинарной продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям (Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий), а также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравом России.

4.62. Экологическая безопасность услуги должна обеспечиваться соблюдением установленных требований охраны окружающей среды к территории, техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению, канализации и другим факторам и положений государственных стандартов системы безопасности труда (ССБТ), инструкции по обращению с отходами производства и потребления (архивный № 131-СОТиПК).

Форма представления результатов оказания услуг:

4.63. Универсально-передаточный документ.

5. Сроки оказания услуг:

Начало – 01 марта 2027 года.

Окончание – 28 февраля 2030 года.

6. Требования к Исполнителю (обязательные требования)

61. Опыт оказания услуг:

Наличие опыта оказания услуг по организации горячего питания не менее 5 лет.

6.2. Квалификация персонала:

6.2.1. Исполнитель должен представить список персонала с приложением копий документов (санитарные свидетельства, документы об образовании), прошедших соответствующую специальную подготовку и обеспечивающих соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции), который будет обеспечивать работу столовой Филиала.

6.2.2. Персонал (не менее 2-х человек) должны быть обучены и иметь удостоверения на право эксплуатации грузового лифта, установленного в помещении столовой.

Персонал должен быть обучен требованиям по охране труда и иметь подтверждающие удостоверения в соответствии с требованиями постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2021 года N 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».

Исполнителем должны быть представлены Заказчику:

-Копии заключений о прохождении сотрудниками Исполнителя медицинских осмотров,

-Копии заключений о прохождении сотрудниками Исполнителя психиатрического освидетельствования в соответствии с требованиями приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 года N 342н об утверждении «Порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичность».

6.2.3. Кассир должен иметь удостоверение о прохождении курсов компьютерной грамотности, как опытный пользователь ПК, а также обладать навыками скоростной печати на клавиатуре.

6.3. Услуги по организации питания сотрудников, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объём порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, национальному стандарту ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.4. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.5. При оказании услуг с применением средств измерений (СИ) в сфере Государственного регулирования обеспечения единства измерений (в соответствии со ст.1 Федерального закона № 102-ФЗ), Исполнитель обязан применять СИ с действующим сроком поверки, а также осуществлять контроль за соблюдением этих сроков, правильностью выполнения измерений, использованием СИ по назначению и в соответствии с руководствами по их эксплуатации.

6.6. Исполнитель должен предоставить Заказчику (для проверки Службой безопасности Филиала) следующие документы по каждому работнику Исполнителя:

6.6.1. сведения о лицах, подтверждающие принадлежность данных лиц к Исполнителю (копии трудового договора или копии трудовых книжек или копии приказов о приёме на работу);

6.6.2. копию страниц паспорта;

6.6.3. справку об отсутствии судимости;

6.6.4. заполненную анкету (по форме в Приложении № 1 к Заданию на оказание услуг);

6.6.5. согласие на обработку персональных данных (по форме в Приложении № 2 к Заданию на оказание услуг).

Заказчик:

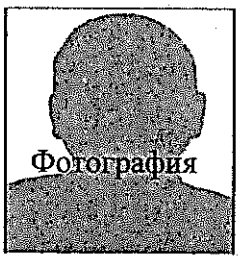
_____/ /

Исполнитель:

_____/ /

Приложение №1
к Заданию на оказание услуг

АНКЕТА
(для организации доступа на территорию объекта ТЭК)



1. Фамилия:
2. Имя:
3. Отчество:
4. Изменялась ли фамилия, имя или отчество, если да, то указать их, а также когда, где и по какой причине:
5. Число, месяц и год рождения:
6. Место рождения (город, район, область, край, республика):
7. Гражданство (если изменялось, то указать, когда и по какой причине):
8. Семейное положение:
9. Адрес регистрации (прописки):
10. Адрес фактического места проживания:
11. Данные паспорта (серия, номер, кем и когда выдан):
12. Контактный телефон:
13. Сведения о последнем месте работы (наименование организации, контактный телефон, период работы):

Я подтверждаю, что вся информация, указанная мною в настоящей анкете, предоставлена добровольно и является достоверной. Мне известно, что в случае предоставления неточных и/или искаженных сведений в настоящей анкете, мне может быть отказано в предоставлении доступа на территорию и объекты Филиала.

Дата /Подпись/

Заказчик: **Исполнитель:**

_____ / / _____ /

Приложение №2
к Заданию на оказание услуг

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____
(полностью фамилия, имя, отчество)

_____

(дата, месяц, год и место рождения)

_____

(основной документ, удостоверяющий личность, с указанием серии, номера, даты выдачи,

_____

выдавшего органа, кода подразделения)

_____,

(зарегистрированный по адресу)

в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», даю свое согласие ПАО «РусГидро»-«Чебоксарская ГЭС», место нахождения: Чувашская Республика, г. Новочебоксарск, ул. Набережная д.34: 429954, ИНН 2460066195 на обработку персональных данных, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (предоставление, доступ), блокирование, удаление, уничтожение, следующих категорий персональных данных в документальной и/или электронной форме: фамилия, имя, отчество, дата, месяц, год и место рождения, пол, гражданство, адрес регистрации/места жительства, основной документ, удостоверяющий личность (серия, номер, дата выдачи, выдавший орган), номер телефона, адрес электронной почты.

Согласие дается мною для следующих целей:

- обеспечение соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации по обеспечению безопасности на объектах топливно-энергетического комплекса;
- предоставление (передачи) сведений в органы ФСБ и МВД России с целью осуществления проверочных мероприятий для обеспечения безопасности на объектах топливно-энергетического комплекса, необходимых для выполнения моей трудовой функции.

Согласие действует на срок до «____» _____ 20___ г. и может быть отозвано в письменной форме субъектом персональных данных в указанный срок его действия.

_____ _____
(дата) (подпись)

Заказчик: **Исполнитель:**

_____/ / _____/ /

Приложение №3
к Заданию на оказание услуг

Меню № 1

Холодные блюда	выход	стоимость
Салат из свежей капусты с морковью	100	
Салат Людмила	100	
Салат из водорослей Чука	100	
Салат зеленый с ветчиной	100	
Салат Нежность	100	
Сметана	100	
Творог с сахаром со сметаной	70/10/20	
Первые блюда		
Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	12,5/5/267,5	
Рассольник ленинградский со сметаной	5/255	
Суп картофельный с грибами со сметаной	5/255	
Суп рыбный с пикшей	250	
Вторые блюда		
Пудинг «Мальвина» со сгущенным молоком	100/120	
Пудинг «Мальвина» с вареньем	100/120	
Пудинг «Мальвина» со сметаной	100/120	
Гуляш из говядины	50/100	
Колбаски пикантные с маслом	65/70	
Сердечки куриные в сметанном соусе	50/100	
Пикша по-волжски	110	
Печень куриная жареная с луком и помидорами	50/65	
Филе индейки отварное с маслом	75/80	
Свинина тушенная в молоке	100/140	
Филе птицы по-французски	100	
Гарниры		
Капуста тушеная	200	
Картофельное пюре	200	
Каша рассыпчатая гречневая	200	
Каша молочная пшенная	200/210	
Фасоль стручковая отварная	100	
Напитки		
Кефир, ряженка	200	
Кисель	200	
Компот из ягод	200	
Кофе с сахаром	200	
Сок в ассортименте	200	
Чай Гринфилд с сахаром	200	
Чай с сахаром с лимоном	200	
Чай с сахаром	200	

Мучные изделия	
Булка Русская	30
Сосиска в тесте	100
Расстегай с мясом	60
Пирожки сдобные с картофелем и луком	60
Курник	80

Меню № 2

Холодные блюда	выход	стоимость
Салат из Сывлах	100	
Салат из моркови с сахаром со сметаной	100	
Салат из квашеной капусты	100	
Салат Свадебный	100	
Свекла тушеная в сметане	100	
Сметана	100	
Творог с сахаром со сметаной	70/10/20	
Первые блюда		
Солянка сборная мясная со сметаной	10/260	
Суп картофельный с вермишелью с курицей	12,5/262,5	
Суп картофельный с вермишелью	250	
Суп молочный с вермишелью	250	
Вторые блюда		
Бефстроганов	50/100	
Горбуша жаренная с маслом	100/105	
Котлеты Фантазия с маслом	75/80	
Язык отварной с маслом	50/55	
Люля-кебаб с кетчупом	70/85	
Сердце тушеное в соусе	75/125	
Запеканка творожная с вареньем	100/120	
Запеканка творожная с сметаной	100/120	
Котлеты куриные с маслом	75/80	
Гарниры		
Гороховое пюре	200	
Каша рассыпчатая кус-кус	200	
Картофель по-деревенски	200	
Каша вязкая пшеничная	200	
Напитки		
Кефир, ряженка	200	
Кисель	200	
Компот из ягод	200	
Молоко кипяченое	200	
Сок в ассортименте	200	
Чай Гринфилд с сахаром	200	
Чай с сахаром с лимоном	200	

Чай с сахаром	200

Мучные изделия

Булка Русская	30
Пирожки сдобные с капустой и яйцом	100
Ватрушка с творогом	75
Рогалик с яблоками	60
Сосиска в тесте	100

Меню № 3

Холодные блюда	выход	стоимость
Салат из моркови по-корейски	100	
Салат турецкий из помидоров	100	
Салат из свежей капусты с клюквой	100	
Салат Английский	100	
Сельдь под шубой	100	
Сметана	100	
Творог с сахаром со сметаной	70/10/20	

Первые блюда

Какай-шурпе	250
Суп-лапша с помидорами по-казачьи с курицей	25/275
Суп-лапша с помидорами по-казачьи	250
Суп весенний рататуй с мясом со сметаной	12,5/267,5
Щи ленивые с грибами со сметаной	5/255

Вторые блюда

Азу	50/100
Котлеты, биточки, шницели с маслом	75/125
Лепешка по-деревенски	80
Бифштекс натуральный рубленный с яйцом	70/115
Крылышки терияки медовые	100
Шницель натуральный отбивной с маслом	100/105
Филе птицы запеченное с ветчиной	100
Котлеты молодежные с маслом	70/80

Гарниры

Каша вязкая перловая	200
Каша рассыпчатая булгур	150
Рагу из овощей	200
Рис отварной с овощами	200
Фасоль тушенная в томате с овощами	100

Напитки

Кефир, ряженка	200
Кисель	200
Напиток лимонный	200
Кофе с сахаром	200

Молоко кипяченое	200
Сок в ассортименте	200
Чай Гринфилд с сахаром	200
Чай с сахаром с лимоном	200
Чай с сахаром	200

Мучные изделия

Булочка слоенная творогом	80
Пирожок сдобный с луком	60
Рогалик с яблоками	60
Пирожок сдобный с грибами и луком	60
Ватрушка с повидлом	75

Меню № 4

Холодные блюда	выход	стоимость
Винегрет овощной (капуста квашеная)	100	
Салат из редиса с огурцами и яйцом	100	
Салат из свежей капусты с овощами	100	
Салат Острый крабик	100	
Салат Русская красавица	100	
Сметана	100	
Творог с сахаром со сметаной	70/10/20	

Первые блюда

Суп из овощей с мясом со сметаной	12,5/267,5
Суп молочный с вермишелью	250
Щи из свежей капусты с мясом со сметаной	12,5/267,5
Щи из свежей капусты со сметаной	5/255

Вторые блюда

Биточки по-селянски в грибном соусе	75/125
Блины сдобные со сгущенным молоком	150/170
Говядина отварная с маслом	50/55
Курица отварная с маслом	100/105
Поджарка из свинины	50/65
Скумбрия отварная с маслом	100/105
Телятина "Любительская" с маслом	65/70
Тефтели из говядины с рисом	60/110
Филе куриное запеченное с травами	100/130
Эскалоп из свинины	54

Гарниры

Овощи отварные	100
Рожки отварные	200
Каша молочная рисовая с маслом	200/210
Баклажаны, кабачки, перец жаренные	100
Чечевица отварная с овощами	120

Напитки	
Кефир, ряженка	200
Кисель	200
Компот из сухофруктов	200
Кофе с сахаром	200
Молоко кипяченое	200
Сок в ассортименте	200
Чай Гринфилд с сахаром	200
Чай с сахаром с лимоном	200
Чай с сахаром	200
Мучные изделия	
Котлета в тесте	100
Пирожки сдобные с капустой и мясом	60
Хуплу из свинины	150
Ватрушка с творогом	75
Сдоба выборгская	100

Меню № 5

Холодные блюда	выход	стоимость
Салат из морской капусты с яйцом	100	
Салат из свежих огурцов и помидоров	100	
Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	
Салат из маринованных грибов с фасолью	100	
Салат Мозаика	100	
Сметана	100	
Творог с сахаром со сметаной	70/10/20	
Первые блюда		
Борщ сибирский с мясом со сметаной	12,5/267,5	
Борщ сибирский со сметаной	5/255	
Суп картофельный гороховый с мясом	12,5/262,5	
Суп-пюре грибной с гренками	282	
Вторые блюда		
Биточки по-белорусски с маслом	75/80	
Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/120	
Удон с курицей и овощами	210	
Корейка в брусничном соусе	120/20/140	
Мясо "по-французски"	110	
Печень тушеная в соусе	100/150	
Поджарка из говядины	50/65	
Стейк из форели	75	
Шашлычки из мяса птицы	90	
Котлеты мясные с маслом	78/80	
Гарниры		
Каша перловая с овощами	200	

Каша молочная пшеничная	200/210
Тыква в сметанно-чесночном соусе	100
Вермишель отварная	200
Фасоль стручковая отварная	100

Напитки

Кефир, ряженка	200
Кисель	200
Компот из свежих яблок с курагой	200
Кофе с сахаром	200
Молоко кипяченое	200
Сок в ассортименте	200
Чай Гринфилд с сахаром	200
Чай с сахаром с лимоном	200
Чай с сахаром	200

Мучные изделия

Рогалик с повидлом	60
Пирожок с яблоками	60
Пирожок с капустой и луком	60
Булочка домашняя с маком	100
Ватрушка с творогом	75

Приложение № 4
к Договору возмездного оказания услуг
от «____» _____ 20__ г.
№_____

Размер ответственности Исполнителя
за нарушения пропускного и внутриобъектового режима, требований охраны труда, пожарной безопасности

Виды нарушений	**Штрафные санкции**
1. Нарушение правил пожарной безопасности (ППБ):	
1.1.Нарушение ППБ без возникновения пожара	25 000 (двадцать пять тысяч) рублей за каждый случай нарушения Сумма штрафа, установленная настоящим пунктом, увеличивается на 50 (пятьдесят) процентов по отношению к предыдущему случаю за каждое следующее нарушение.
1.2. Нарушение ППБ, ставшее причиной возникновения пожара, не причинившего ущерб имуществу Заказчика	50 000 (пятьдесят тысяч) рублей за каждый случай нарушения. Сумма штрафа, установленная настоящим пунктом, увеличивается на 100 (сто) процентов по отношению к предыдущему случаю за каждое следующее нарушение.
1.3. Нарушение ППБ, ставшее причиной возникновения пожара, причинившего ущерб имуществу Заказчика и (или) здоровью людей	250 000 (двести пятьдесят тысяч) рублей за каждый случай нарушения.
2. Нарушение пропускного и внутриобъектового режима, требований охраны труда	- 50 000 (пятьдесят тысяч) рублей за каждый случай нарушения; - 500 (пятьсот) рублей в случае утраты или приведения в негодность электронного пропуска, выданного Заказчиком; Сумма штрафа, установленная настоящим пунктом, увеличивается на 100 (сто) процентов по отношению к предыдущему случаю за каждое следующее нарушение.

Заказчик:

_____ //

Исполнитель:

_____ //

Приложение № 5
к Договору возмездного оказания услуг
от «____» _____ 20__ г.
№ _____

Акт приема-передачи помещений

г. Новочебоксарск «___» _____ 20__ г.

ПАО «РусГидро», именуемое в дальнейшем «Заказчик», лице директора Филиала ПАО «РусГидро» - «Чебоксарская ГЭС» _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, подписали настоящий Акт приема-передачи о нижеследующем:

1. Заказчик передал, а Исполнитель принял следующие помещения общей площадью 425,8 кв.м (именуемое в дальнейшем "Помещение"), а именно:

№ п/п	Местонахождение	Наименование помещений ПАО «РусГидро»	Состояние помещения на момент составления Акта приемки-передачи помещений	Назначение	Площадь кв.м
1.	Здание СПК Инв. №ЧБ000345	СПК-104	хорошее	зал для посетителей	118,7
2.		СПК-104	хорошее	буфет	25,9
3.		СПК-104	хорошее	производственное	25,7
4.		СПК-104	хорошее	производственное	27,2
5.		СПК-104	хорошее	производственное	12,6
6.		СПК-104	хорошее	производственное	14,6
7.		СПК-104	хорошее	производственное	14,8
8.		СПК-104	хорошее	производственное	58,0
9.		СПК-104	хорошее	производственное	40,0
10.		СПК-104	хорошее	производственное	24,8
11.		Подвал СПК-063	хорошее	загрузочная	22,8
12.		Подвал СПК- 064	хорошее	туалет	2,0
13.		Подвал СПК-051	хорошее	бытовые	5,8
14.		Подвал СПК-052	хорошее	бытовые	10,7
15.		Подвал СПК-054	хорошее	складское	7,6
16.		Подвал СПК-055	хорошее	холодильная камера	6,5
17.		Подвал СПК-060	хорошее	складское	8,1
	Итого				425,8

2. Помещение находится в нормальном состоянии и соответствует требованиям по его эксплуатации.

3. Претензий по техническому состоянию Помещения и инженерных коммуникаций Помещения Исполнитель не имеет.
4. Настоящий Акт приема-передачи составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

Заказчик:

_____ / /

Исполнитель:

_____ //

Приложение № 6
к Договору возмездного оказания услуг
от «____»_____ 20__ г.
№ _____

Акт приема-передачи оборудования

г. Новочебоксарск «___» _____ 20__ г.

ПАО «РусГидро», именуемое в дальнейшем «Заказчик», лице директора Филиала ПАО «РусГидро» - «Чебоксарская ГЭС» _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, подписали настоящий Акт приема-передачи о нижеследующем:

1. Заказчик передал, а Исполнитель принял следующее оборудование (именуемое в дальнейшем "Оборудование"), а именно:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Инв. №
1	Мясорубка МИМ-3000	1	ЧБ101298
2	Фритюрница Kuechenbach EF-4+4	1	1350940000001935000
3	ДАНА Кассовая кабина ККл-12/7Н	1	1350940000000109000
4	ДАНА Направляющая для КК-12/7Н	1	1350940000000110000
5	Плита электрическая 6-ти комфорочная ПЭ-706ШК	1	ЧБ101337
6	Плита электрическая 3-х комфорочная ПЭП-0.51	1	ЧБ101338
7	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3М	1	ЧБ101339
8	Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40	1	ЧБ101340
9	Тестомесильная машина 12/S Италия	1	ЧБ101342
10	Сплит- система CSM-100	1	ЧБ101343
11	Витрина кондитерская Bellissima 2-130	1	ЧБ101344
12	Стол производственный СГПЛ-12/7.2ДН	1	ЧБ0101346
13	Стол открытый разрубочный СОМ-12/8Н	1	ЧБ0101347
14	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101348
15	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101349
16	Холодильный шкаф ІМ 14	1	ЧБ0101350
17	Машина протирочная МПР-350-01	1	ЧБ0101351
18	Весы электрические 100-150 кг	1	1350940000000073000
19	Подставка под пароконвектомат ПК900-02	1	1350940000000754000

20	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000948000
21	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000949000
22	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000950000
23	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000951000
24	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000952000
25	Стелаж кухонный СК10/4-430	1	1350940000000953000
26	Стелаж для холод камеры СК 12/4Н	1	1350940000000946000
27	Стелаж для холод камеры СК 12/4Н	1	1350940000000947000
28	Стелаж для холод камеры СК 10/4Н	1	1350940000000944000
29	Стелаж для холод камеры СК 10/4Н	1	1350940000000945000
30	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001224000
31	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001225000
32	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001226000
33	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001227000
34	Стол производственный СО10/6БН	1	1350940000001228000
35	Тележка грузовая ТГ 10/6	1	1350940000001726000
36	Тележка для сбора посуды ТП-2С	1	1350940000001728000
37	Шкаф для хранения хлеба	1	1350940000002240000
38	Водонагреватель-кипятильник ВКН-25	1	1350940000000088000
39	Стол Дуолит 1200-800	12	ЧБ100951-100962
40	Водонагреватель с комплектующими	1	ЧБ006988
41	Миксер FM/3	1	ЧБ101300
42	ДАНА Мармит 1-х блюд с полкой и направляющей МЭП2-10/7Н	1	ЧБ101301
43	ДАНА Мармит 2-х блюд с полкой и направляющей МЭВ2-10/7Н	1	ЧБ101302
44	ДАНА Прилавок- витрина холод. с направляющей ПВ-10/7Н	1	ЧБ101303
45	ДАНА Прилавок-витрина отк. с направляющей и полкой ПВО-11/7Н	1	ЧБ101304
46	ДАНА Прилавок нейтральный с полкой и направляющей ПН-10/7Н	1	ЧБ101305
47	Пароконвектомат ПКА6-1/1В	1	ЧБ101308
48	Холодильная камера 1660*1660*2200 с моноблоком МВ 14 В настенным	1	ЧБ101309
49	Контейнер ТБО с крышкой	1	1350940000000279000
50	Вытяжная система	1	1350940000000101000
51	ДАНА Прилавок для приборов ПП-6/7Н	1	1350940000000111000
52	Лифт Грузовой малый ПГ-241	1	ЧБ000370
53	Машина посудомоечная МПК-500Ф-01	1	13509400000053510000
54	Стол предмоечный	1	13509400000053520000
55	Стол для чистой посуды	1	13509400000053530000
56	Холодильник Pozis RS-416	1	1350940000079280000
57	Водонагреватель Ari 200 Vert 530 Ther MO SF	1	1350940000079290000
58	Мармит ЭМК-70КМ	1	1350940000079300000
59	Машина МОК-150КМ	1	1350940000079310000

2. Оборудование находится в нормальном состоянии и соответствует требованиям по его эксплуатации.
3. Претензий по техническому состоянию Оборудования Исполнитель не имеет.
4. Настоящий Акт приема-передачи составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

Заказчик:

_____/ /

Исполнитель:

_____/ /

