

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
к дополнительному Соглашению
к договору на оказание услуг по организации питания
от 03.03.2021 № 210008, номер реестровой записи 3245704068721000001
(в соответствии с постановлением Администрации города Норильска
от 26.05.2016 № 300)
заключенному между:

Заказчик
МБОУ «СШ № 41»

Исполнитель
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

СОГЛАСОВАНО:


И.о. начальника Управления
общего и дошкольного образования
Администрации города Норильска

« 19 » 04 2021  В.В. Соколова

Ведущий специалист-юриисконсульт
Управления общего
и дошкольного образования
Администрации города Норильска

« 16 » 04 2021  Т.А. Захматова

Главный бухгалтер
МКУ «ОК УОиДО»

СОГЛАСОВАНО
В ЧАСТИ РЕКВИЗИТОВ
« » 2021  А.Х. Григорян
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР
А.Х. ГРИГОРЯН

Дополнительное соглашение № 1
к гражданско-правовому договору № 210008
на оказание услуг по организации питания
Номер реестровой записи 3245704068721000001
ИКЗ: 213245704068724570100100070015629000

г. Норильск

«27» 09 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 41», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зиннатуллиной Елены Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР» (ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Дьякова Станислава Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые «Стороны», заключили настоящее дополнительное соглашение № 1 (далее - Соглашение) к гражданско-правовому договору на оказание услуг по организации питания № 210008, номер реестровой записи 3245704068721000001 от 03.03.2021г. (далее - Договор) о нижеследующем:

1. В соответствии с принятием Закона Красноярского края от 11.02.2021 № 11-4769 «О внесении изменений в Закон края «О защите прав ребенка» и Закон края «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов, муниципальных округов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению бесплатным питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» стоимость обеспечения бесплатным горячим питанием, обучающихся вышеуказанных категорий определяется исходя из стоимости набора продуктов питания и расходов на приготовление бесплатного горячего питания, которые составляют 25 процентов от стоимости набора продуктов питания в случаях организации питания, обучающихся муниципальными образовательными организациями с привлечением организаций общественного питания, индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги (работы) в сфере общественного питания, в соответствии с пунктами 8.1 и 10.2 Договора, Стороны решили внести следующие изменения:

- в абзаце втором пункта 2.1. Договора цифры «4 848 318,90» заменить цифрами «5 226 110,86».

2. Пункт 2.5. Договора изложить в следующей редакции:

«2.5. Заказчик перечисляет Исполнителю аванс в течение 30 (тридцать) календарных дней с момента заключения настоящего договора, но не позднее 15.04.2021 года, в размере 10% от максимального значения цены договора, указанной в п. 2.1, что составляет 614 418,61 руб.

Удержание аванса производится из стоимости оказанных услуг по предъявленным к оплате актам сдачи-приёмки оказанных услуг пропорционально объёмам оказанных услуг, но не более 50 % от стоимости оказанных услуг за отчетный период, до полного погашения.»

3. Пункт 3.5. Договора изложить в следующей редакции:

«3.5. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания обучающихся в соответствии с двухнедельным меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с соблюдением массы порций и суммарных объемов блюд по приемам пищи (Приложение № 3 к техническому заданию).»

4. В пункте 3.6. слова «перечисленные в пункте 1.4 Технического задания» заменить словами «перечисленные в пункте 1.2 Технического задания».

5. Приложение № 1 к Договору на оказание услуг по организации питания от 03.03.2021 № 210008 «Техническое задание» изложить в редакции приложения № 1 к настоящему Соглашению.

6. Приложение № 2 к Техническому заданию к Договору от 03.03.2021 № 210008 «Информация о стоимости рационов питания в разрезе категорий питающихся» изложить в редакции приложения № 2 к настоящему Соглашению.

7. Приложение № 3 к Техническому заданию к Договору от 03.03.2021 № 210008 «Примерное цикличное меню для организации питания в общеобразовательных учреждениях» изложить в редакции приложения № 3 к настоящему Соглашению.

8. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента его подписания Сторонами и подлежит регистрации на Официальном сайте Единой информационной системы в сфере закупок.

9. Условия Договора, не затронутые настоящим Соглашением, остаются неизменными, и Стороны подтверждают по ним свои обязательства.

10. Настоящее Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, подписано Сторонами, по одному экземпляру для каждой из Сторон и является неотъемлемой частью Договора на оказание услуг по организации питания № 210008, номер реестровой записи 3245704068721000001 от 03.03.2021г.

11. Подписи сторон

Заказчик

Директор МБОУ «СШ № 41»

_____ Е.Ю. Зиннатуллина

« _____ » 2021 г.

МП



Исполнитель

Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

_____ С.Г. Дьяков

« _____ » 2021 г.

М.П.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1.1. Настоящее техническое задание предусматривает требования к оказанию услуг по организации питания обучающихся.

1.2. Требования, предъявляемые к Исполнителю по обеспечению санитарно-гигиенической безопасности питания и качеству предоставляемых услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Норильск (при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания и т.д.) соответствуют требованиям действующей нормативной и технологической документации, регулирующей деятельность предприятий общественного питания:

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Письмо Роспотребнадзора от 05.11.2015 №01/13474-15-31 «О действии СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»»;
- Письмо Роспотребнадзора от 15.02.2012 №01-1350-12-32 «О действии СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»»;

• Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Исполнителем услуг по организации питания разрабатывается и утверждается двухнедельное меню для учащихся общеобразовательных учреждений. Меню согласовывается руководителем учреждения (Заказчиком).

Рецептура блюд должна составляться на основании действующей нормативной технической документации Российской Федерации («Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях»).

1.3. Для оказания предусмотренных настоящим техническим заданием услуг Заказчик предоставляет Исполнителю в безвозмездное пользование помещения согласно Приложению № 1 к настоящему техническому заданию, а также технологическое оборудование, указанное в Приложении № 4 к настоящему техническому заданию. Передача указанного в настоящем пункте имущества осуществляется Сторонами путем подписания акта приема-передачи.

1.4. Оснащение учреждения Заказчика в части организации школьного питания.

В учреждении Заказчика пищеблока (столовые залы, помещения пищеблоков и организация общественного питания в них) соответствуют требованиям государственных санитарно-эпидемиологических нормативов РФ СанПиН и СП, в т.ч. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В учреждении Заказчика организуется 2-х разовое питание для детей при 1, 2-х сменном обучении в соответствии с требованиями к режиму питания обучающихся. Для обучающихся всех классов организуется дополнительно полдник.

Столовый зал рассчитан на работу с числом обучающихся более 100 человек.

Столовая, работающая на сырье, имеет следующий набор помещений для приготовления и раздачи пищи: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды; кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием; бытовые помещения для персонала пищеблока; загрузочная – тарная; санузел для сотрудников столовой.

Пищеблок укомплектован оборудованием, указанным в приложении № 4 к техническому заданию.

При столовой предусмотрен обеденный зал площадью из расчета 0,7 м² на одно посадочное место, исходя из посадки 100% обучающихся в 3 очереди.

При столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещены в расширенных проходах, коридорах, ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным залом.

Внутренняя отделка помещений столовой и пищеблока учреждения Заказчика соответствует следующим требованиям:

- стены помещений имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, окрашены красками или использованы иные отделочные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение;

- стены помещений пищеблока (кухни), кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной в помещении с ванной и туалетных зароботаны глазурованной плиткой на высоту 1,5м; в заготовочной пищеблока и залах с ваннами – на высоту 1,8м;

- для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации (столовые залы, бытовые подсобные помещения пищеблоков) использована меловая или известковая побелка, водоэмульсионная краска;

- потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты и др.) окрашены масляной краской;

- полы помещений нескользкие, без щелей и дефектов; плинтуса – плотно прилегают к стенам и полу. Полы в помещениях, размещаемых на первом этаже утепленные. Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях, туалетах выстланы керамической или мозаичной шлифованной метлахской плиткой. В помещениях моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудованы сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

Все пищеблока оборудованы системами внутреннего водопровода (холодного и горячего) и канализации, вентиляции. Имеются системы искусственного и естественного освещения. Все помещения имеют систему централизованного отопления в соответствии с установленными нормативными документами (ГОСТы, СНиПы, СП, СанПиНы и др.).

Техническое и комплексное обслуживание, косметические ремонты, ремонты в помещениях столовых инженерных сетей зданий (в т.ч. сантехнических, вентиляционных и электромонтажных сетей), а также ремонт и поверка контрольно-измерительных приборов (весов, манометров, психрометров), стоящих на балансе Заказчика, осуществляется за счет средств Заказчика и не является предметом настоящего договора.

Учреждение Заказчика оборудовано погрузочно-разгрузочной площадкой. Транспортный подъезд к образовательному учреждению, подъезд со стороны столовой, а также чистка крыльца обеспечивается силами эксплуатационных организаций за счет Заказчика.

Обеспечение моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами производится Исполнителем услуг по организации питания за собственный счет.

Обеспечение необходимой посудой, хозяйственным инвентарем, столовыми приборами производится Исполнителем услуг по организации питания за собственный счет.

Вывоз пищевых отходов и бытового мусора в процессе работы с продуктами питания производится Исполнителем услуг по организации питания собственными силами за собственный счет.

2. ЗАДАНИЕ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания собственными силами в соответствии с условиями договора и настоящего технического задания. Основными задачами при организации питания детей и подростков являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы, и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- наличие на каждое блюдо технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

2.2. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться пищевая продукция и сырье, обогащенные витаминами и минеральными веществами, регламентируемые санитарными правилами, указанными в п. 1.2 Технического задания, обеспечена поставка витаминизированных пищевых продуктов не менее 2 наименований, в том числе хлебобулочные изделия и соль.

2.3. Обеспечить проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов:

- ежедневным бракеражем с участием уполномоченных Заказчиком лиц в присутствии заведующего производством столовой с обязательной регистрацией результатов в журнале

2.4. При столовых, расположенных в учреждении Заказчика, Исполнитель вправе организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты.

2.5. Соблюдать нормы и правила, установленные действующим законодательством в области общественного питания.

2.6. Обеспечить квалифицированными кадрами.

Комплектование столовой, расположенной в общеобразовательном учреждении, квалифицированными кадрами производится Исполнителем указанных услуг в соответствии с утвержденными нормативами штатной численности работников, необходимой для качественного выполнения установленного объема услуг в данных организационно-технических условиях.

При организации кадровой расстановки Исполнителем обеспечивается обязательное наличие медицинских книжек у работников, своевременное прохождение медицинских осмотров, обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками, обеспечение специальной одеждой и обувью.

2.7. Отчетность Исполнителя перед Заказчиком определяется условиями договора и настоящего технического задания:

- заявка на питание (копии);
- акты реализации готовых изделий (копии);
- акты сдачи-приемки оказанных услуг;
- меню (копии);

- двухнедельное меню, разработанное и утвержденное руководителем предприятия, осуществляющего организацию питания и согласованное руководителем учреждения (Заказчиком), технологические карты, используемые Исполнителем для приготовления блюд школьного питания;

- ежемесячно Исполнитель предоставляет акты сверки для взаиморасчетов по видам питания в разрезе учреждений Заказчика и сводный акт сверки по организации питания.

2.8. Доставка продуктов питания должна производиться Исполнителем на специализированном транспорте, предназначенном только для перевозки продуктов питания с учетом требований температурного режима.

Погрузочно-разгрузочные работы должны производиться работниками Исполнителя, имеющими санитарные книжки, обеспеченные специальной одеждой и обувью.

Периодичность завоза продуктов питания - производится Исполнителем в соответствии с заявкой и нормативами хранения.

Пищевые продукты должны доставляться в учреждение Заказчика при наличии сопроводительной документации: товарно-транспортной накладной и документов, подтверждающих безопасность и прослеживаемость поставляемой продукции (сертификаты/декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства/справки, товарные ярлыки).

Приложения к техническому заданию:

1. Приложение № 1 - наименование и адрес учреждения Заказчика с указанием площади пищеблока (столовой);
2. Приложение № 2 - информация о стоимости рационов питания, в разрезе категорий питающихся и источников финансирования;
3. Приложение № 3 – требования к объемам блюд при составлении двухнедельного меню для организации питания в учреждении Заказчика;
4. Приложение № 4 - перечень технологического оборудования, установленного в пищеблоке (столовой) учреждения Заказчика для оказания услуг по организации питания.

ЗАКАЗЧИК

Директор
МБОУ «СШ № 41»



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»



Приложение № 2
к дополнительному соглашению
от «07» 04 2011 г.
№ _____

Приложение № 2
к техническому заданию
к договору
от « » 20 г.
№ _____

**Информация о стоимости рационов питания в разрезе категорий питающихся
МБОУ «СШ № 41»**

№ п/п	Наименование мероприятия	Цена рациона, руб.	в т.ч. за счет средств			Итого, цена 1 единицы товара, работы, услуги за счет средств местного и краевого бюджета, руб.
			родителей *	местного бюджета	краевого бюджета	
1	2	3	4	5	6	7
Основные категории						
1	Завтрак для учащихся 1-4 классов, обучающихся в I смену (от 6 до 10 лет включительно)	105,67		1,22	104,45	105,67
2	Завтрак для учащихся 1-4 классов, обучающихся в I смену (с 11 до 18 лет включительно)	105,67			105,67	105,67
3	Завтрак для учащихся 5-11 классов	166,66	131,66	35,00		35,00
4	Обед для учащихся 1-4 классов, а также учащихся, посещающих группу продленного дня	139,12	139,12			
5	Обед для учащихся 1-4 классов, обучающихся во II смену (от 6 до 10 лет включительно)	139,12			139,12	139,12
6	Обед для учащихся 1-4 классов, обучающихся во II смену (с 11 до 18 лет включительно)	139,12			139,12	139,12
7	Обед для учащихся 5-11 классов	182,97	182,97			
8	Поддник для учащихся 1-11 классов	37,05	37,05			
	Итого:					
Льготные категории						
9	Завтрак для учащихся 1-4 классов детей с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (с 6 до 10 лет включительно)	105,67		1,22	104,45	105,67
10	Завтрак для учащихся 1-4 классов детей с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (от 11 лет включительно)	105,67			105,67	105,67

11	Полдник для учащихся 1-11 классов детей с ОВЗ, обучающихся во II смену в муниципальных образовательных учреждениях	37,05		37,05	37,05
12	Полдник для учащихся 1-4 классов обучающихся во II смену из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей	37,05		37,05	37,05
13	Завтрак для учащихся 5-11 классов из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей, детей из семей, находящихся в социально опасном положении, детей с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (с 11 до 18 лет включительно)	166,66		45,21	166,66
14	Завтрак для учащихся 5-11 классов из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей, детей из семей, находящихся в социально опасном положении, детей с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (до 10 лет включительно)	166,66		62,21	166,66
15	Обед для учащихся 1-4 классов, а также посещающих группу продленного дня из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей	139,12		139,12	139,12
16	Обед для учащихся 1-4 классов с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (от 6 до 10 лет включительно)	139,12		139,12	139,12
17	Обед для учащихся 1-4 классов с ОВЗ, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (от 11 лет включительно)	139,12		139,12	139,12
18	Обед для учащихся 5-11 классов с ОВЗ, а также обучающихся во II смену из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (от 11 до 18 лет включительно)	182,97		0,82	182,97
19	Обед для учащихся 5-11 классов с ОВЗ, а также обучающихся во II смену из малообеспеченных семей, многодетных семей, детей одиноких родителей обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях (до 10 лет включительно)	182,97		26,27	182,97
Итого:					1 926,64

* **Примечание:** расчетная стоимость рационов питания указана в том числе за счет средств родительской платы. Конкурс проводится без учета данных средств. В приложении – расчет стоимости услуг указана стоимость рационов питания в разрезе категорий питающихся и источники финансирования.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ «СШ № 41»

Е.Ю. Зиннатуллина

«___» 2021 г.

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»

С.Г. Дьяков

«___» 2021 г.

МП

Приложение № 3
к дополнительному соглашению
от «27» 04 2021 г.
№ _____

Приложение № 3
к техническому заданию
к договору
от «___» _____ 20__ г.
№ _____

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМАМ БЛЮД ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ДВУХНЕДЕЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

ЗАКАЗЧИК
Директор
МБОУ «СШ № 41»
Е.Ю. Зиннатуллина
«___» _____ 2021 г.

ИСПОЛНИТЕЛЬ
Директор
ООО «ПРОСЕРВИС ТАЙМЫР»
С.Г. Дьяков
«___» _____ 2021 г.