

ДОГОВОР

о взаимодействии по организации питания в Башкирском институте социальных технологий (филиале) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений»

г. Уфа

«28» декабря 2024 года

Образовательное учреждение профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» в лице директора Башкирского института социальных технологий (филиала) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» Нигматуллиной Танзили Алтафовны, действующей на основании доверенности от 19.06.2024 77 АД № 4745736, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Абубекиров Тимур Батырович, действующий на основании ОГРНИП № 319028000005033 от 17.01.2019, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о взаимодействии по организации питания в Башкирском институте социальных технологий (филиале) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» (далее – договор) о следующем:

1. Предмет договора

1.1 Предметом настоящего договора является организация Исполнителем питания обучающимся, работникам Заказчика (далее – организация питания) в предоставленных ему Заказчиком помещениях (столовая, производственное помещение для приготовления пищи), находящихся по адресу: 450054, г. Уфа, проспект Октября, д. 74/2, корпус 1 Литера А и оснащенных мебелью, оборудованием (приложение к настоящему договору).

1.2 Организация питания обучающихся, работников Заказчика включает в себя: горячее питание: приготовление и реализацию завтраков, обедов, полдников, свободный выбор блюд; реализацию буфетной продукции, в том числе путем продажи продукции через вендинговые аппараты.

1.3. При исполнении настоящего договора Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации, в том числе статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 28 Федерального закона от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Права и обязанности сторон

2.1 Заказчик обязан:

2.1.1 назначить представителя из числа своих работников, ответственного за взаимодействие с представителем Исполнителя;

2.1.2 предоставить в пользование Исполнителя помещение кухни, технологическое и холодильное оборудование для осуществления работ по организации питания;

- 2.1.3 обеспечить допуск работников и представителей Исполнителя в помещения столовой, кухни в соответствии с пропускным режимом в учреждении;
- 2.1.4 утвердить режим (график) работы столовой;
- 2.1.5 самостоятельно нести расходы на электроэнергию, водоснабжение, водоотведение, отопление и освещение, расходуемые Исполнителем в связи с исполнением настоящего договора, на дератизацию;
- 2.1.6 осуществить за свой счет охрану столовой, производственного помещения для приготовления пищи и оснащение указанных помещений пожарно-охранной сигнализацией;
- 2.1.7 рассматривать обращения обучающихся, работников по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем услуг по настоящему договору. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счёт средств потребителей услуг и/или их законных представителей) в возможно короткие сроки.
- 2.2 Заказчик вправе:
 - 2.2.1 требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков;
 - 2.2.2 запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания услуг;
 - 2.2.3 выставлять Исполнителю претензии по порядку и качеству оказываемых услуг;
 - 2.2.4 при обращении Исполнителя оказывать ему содействие в получении информации о потребности в услугах в части объема и сроков их оказания, в целях качественного и точного оказания услуг в соответствии с условиями договора;
 - 2.2.5 направить Исполнителю претензию и обратиться в судебные органы за защитой своих прав в случае невыполнения или ненадлежащего выполнения Заказчиком своих обязательств по договору.
- 2.3 Исполнитель обязан:
 - 2.3.1 оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего договора;
 - 2.3.2 обеспечить работу столовой и реализацию буфетной продукции;
 - 2.3.3 соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами;
 - 2.3.4 соблюдать правила оказания услуг общественного питания;
 - 2.3.5 подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, удостоверениями качества и безопасности на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства;
 - 2.3.6 осуществлять в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов должны быть у Исполнителя;
 - 2.3.7 обеспечивать приготовление пищи надлежащего качества в соответствии с требованием СанПиН с проведением ежедневного бракеража пищи, обеспечить ведение и заполнение бракеражных журналов;
 - 2.3.8 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;
 - 2.3.9 обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима помещений столовой, помещения для приготовления пищи, оборудования и инвентаря;

2.3.10 осуществлять ежедневную уборку используемых помещений;

2.3.11 обеспечить уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала в соответствии с требованиями ГОСТа, за свой счет проводить их обучение или переподготовку на курсах повышения квалификации;

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

2.3.13 обеспечивать сохранность предоставленных Заказчиком помещений, кухонной посуды и принадлежностей, оборудования, мебели и комплектующих, надлежащую эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования; в случае выявления повреждений и иных неисправностей имущества, незамедлительно письменно уведомить Заказчика о необходимости участия в составлении дефектного акта и установлении причин и условий выявленных повреждений и иных неисправностей; в случае выхода из строя оборудования по вине работников Исполнителя, ремонт такого оборудования производится за счет собственных средств Исполнителя либо за счет средств виновного лица;

2.3.14 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;

2.3.15 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;

2.3.16 обеспечивать дезинфицирующими, моющими, чистящими средствами и санитарной спецодеждой работников для уборки помещений в соответствии с установленными санитарными нормами;

2.3.17 контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок Заказчика, в соответствии с требованиями ГОСТов, ТУ, СанПиН и другой нормативной технической документации;

2.3.18 использовать для перевозки продуктов питания специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки;

2.3.19 лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

2.3.20 обеспечить сохранность столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря, полученных от Заказчика, обеспечить спецодеждой (для работающего персонала), белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

2.3.21 обеспечить сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика и содержать его в постоянной исправности;

2.3.22 обеспечивать соблюдение в помещениях Заказчика установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности;

2.3.23 обеспечить доставку продуктов питания к Заказчику, вывоз пищевых отходов, текущий ремонт оборудования, за исключением замены вышедших из строя деталей, всего оборудования, а также за исключением ремонта канализации, вентиляции и электропроводов и обслуживание весоизмерительных приборов;

2.3.24 обеспечить наличие на пищеблоке Заказчика ежедневного меню и копий ежедневных меню за 2 (два) прошедших дня; технологических карт на блюда и изделия по меню; товарной накладной, составленной в двух экземплярах, в которой указывается наименование товара, количество товарных единиц; документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых товаров, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства; полного объема обязательной информации о поступающей на производство продукции, о ее изготовителе (на потребительской таре, упаковке, ярлыке), соответствующей требованиям федеральных законов, обязательным требованиям стандартов; Книги отзывов и предложений; результатов лабораторных исследований производимой продукции (на бактериологический и химический анализ) по производственному контролю в соответствии с рабочей программой, согласованной с санитарной службой;

2.3.25 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);

2.3.26 использовать помещения Заказчика только в целях и в соответствии с условиями настоящего договора;

2.3.27 предоставлять по требованию Заказчика, необходимую информацию для подтверждения выполнения всех вышеперечисленных условий.

2.4 Исполнитель вправе:

2.4.1 запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для исполнения договора;

2.4.2 информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях условий договора, технологии производства и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг по договору;

2.4.3 добровольно выплатить сумму штрафных санкций за неисполнение ненадлежащее исполнение условий договора и штрафов, наложенных государственными органами за нарушение норм законодательства РФ.

3. Иные условия

3.1 Оплата услуг по питанию, оказанных обучающимся Исполнителем, производится за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей). Оплата услуг, оказанных работникам Заказчика, производится за счет их собственных денежных средств.

3.2 Оплата услуг производится путем внесения наличных денежных средств в кассу Исполнителя и/или безналичного расчета посредством использования электронных карт через контрольно-кассовую технику Исполнителя.

3.3 Стороны обязуется соблюдать принципы и правила обработки персональных данных, предусмотренные Федеральным законом «О персональных данных» от 27.07.2006 № 152-ФЗ.

4. Ответственность сторон

4.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2 Возникающие по настоящему договору споры и разногласия разрешаются сторонами путем переговоров и написания претензий.

4.3 Сторона, получившая претензию, должна дать ответ в течении 5 (пяти) рабочих дней со дня ее получения, а в случае не достижения соглашения Стороны решают спор в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензий.

4.4 Исполнитель несет ответственность за несоблюдение установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, а также технологии приготовления горячего питания.

5 Форс-мажор

5.1 Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (стихийные бедствия, катастрофы, забастовки, военные действия, вновь принятые нормативные акты РФ, препятствующие исполнению обязательств по договору).

5.2 Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 1 (одного) рабочего дня с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

5.3 Если обстоятельства, указанные в пункте 5.1 договора, будут длиться более одного календарного месяца с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе расторгнуть Договор без предъявления требования о возмещении убытков (в том числе упущенной выгоды), понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

6. Срок действия договора, порядок изменения, расторжения договора и порядок урегулирования споров

6.1 Настоящий договор вступает в силу с 01 января 2025 года и действует 31 декабря 2027 года.

6.2 В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения условий договора одной из Сторон, договор, может быть расторгнут до истечения срока его действия с обязательным предварительным уведомлением в письменной форме другой стороны не менее чем за 10 (десять) дней до предполагаемого расторжения договора.

6.3 Настоящий договор подлежит досрочному расторжению, если Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней не представит Заказчику документов, подтверждающих устранение выявленных нарушений.

6.4 Любые изменения и дополнения к настоящему договору, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон. Приложение к договору является его неотъемлемой частью.

7.2 Все приложения к настоящему договору являются его неотъемлемой частью.

7.3 Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

Заказчик:	Исполнитель:
Образовательное учреждение профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» Юридический адрес: 119454, г. Москва, ул. Лобачевского, д.90 Башкирский институт социальных технологий (филиал) Образовательного учреждения профсоюзов высшего образования «Академия труда и социальных отношений» Адрес местонахождения: 450054, г. Уфа, проспект Октября, д. 74/2 Тел. (347) 216-35-74 ИНН 7729111625/КПП 027643001 р/с 40703810906020000018 Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк г. Уфа к/с 301101810300000000601 БИК 048073601 Директор  Т.А. Нигматуллина М.П. 	Индивидуальный предприниматель Абубекиров Тимур Батырович ИНН 027208119057 Адрес: 450071, г. Уфа, ул. Рязанская, д. 14 р/с 40802810206000032209 в Башкирском отделении № 8598 ПАО Сбербанк, г. Уфа к/с 30101810300000000601 БИК 048073601 ОГРН 319028000005033 ОКВЭД 56.10.1  Т.Б. Абубекиров М.П.

Приложение к договору от 28.12.2024

Перечень мебели, оборудования БИСТ (филиал) ОУП ВО "АТИСО",
передаваемого по настоящему договору Исполнителю

№п/п	Наименование	ед.изм.	По бухг.уч.	По факт.уч.	Примечан	Место нахождения
1	ванна моечная ВМ-2/550 № 4248	шт	6	6	мц 04	Мойка
2	Вентилятор в сборе (стол.) (вен. система) № 19965	шт	1	1	мц 04	Коридор
3	Водонагреватель ABS PRO R 80. № 4250	шт	1	1	мц 04	Мойка
4	водонагреватель элАристон №12150076	шт	1	1	мц 04	Мойка
5	Дверь мет. М9 лев. 860 № 23543	шт	1	1	мц 04	Входная
6	Зеркала (стол.) № 23501- 23504 (стол.) (Об. зал)	шт	4	4	мц 04	Зал
7	Зеркало № 518 (стол.) (Об. зал)		2	2	мц 04	Зал
8	комплект скатертей (белая)	шт	1	1	мц 04	Комната гостей
9	Люстра веста ст. № 135/1	шт	1	1	мц 04	Комната гостей
10	Люстра веста ст. № 198- 200/3	шт	3	3	мц 04	Зал
11	Люстра веста ст. № 126- 134-9	шт	9	9	мц 04	Зал
12	Мармит 1-х блюд для хол. блюд ЛСГ/М2 № 247	шт	1	1	мц 04	Зал
13	Микроволновая печь СОЛО-DAEWOO KOR-63 D7 - №	шт	1	1	мц 04	Зал
14	Покупательская тележка 90л. красный № 4249	шт	1	1	мц 04	
15	Полка 256-с	шт	1	1	мц 04	Мясной цех
16	Полка 257-с	шт	1	1	мц 04	Мойка
17	Полка секционная № 255-с	шт	1	1	мц 04	
18	Стеллаж № 252-с	шт	1	1	мц 04	Горячий цех
19	Стеллаж № 253-с	шт	1	1	мц 04	Горячий цех
20	Стеллаж (металлич) № 254- с	шт	2	2	мц 04	Мойка

21	Стол № 241-с,853,251,250,162,855,252,949	шт	8	8	мц 04	Зал
22	Стол № 242-с	шт	1	1	мц 04	Зал
23	Стол № 243-с	шт	1	1	мц 04	Зал
24	Стол № 244-с	шт	1	1	мц 04	Зал
25	Стол № 245-с	шт	1	1	мц 04	Зал
26	Стол № 246-с	шт	1	1	мц 04	Зал
27	Стол № 247-с	шт	1	1	мц 04	Зал
28	Стол № 259-с 3 шт.(Нога другая)	шт	3	3	мц 04	Зал
29	Стол круглый 1770*1770 № 4275/1	шт	1	1	мц 04	нет
30	Стол на хромир.ножках	шт	1	1	мц 04	Ком.для гряз. посуды
31	Стол обеденный	шт	1	1	мц 04	Мясной цех
32	Стол рабочий метал 700x1120x800 № 4240-4243	шт	4	4	мц 04	
33	Стол рабочий метал 700x1400x900 № 4244	шт	1	1	мц 04	
34	Стол рабочий метал 700x1500x800 № 4245	шт	1	1	мц 04	
35	стол танго (корень вяза) № 000249-000252 шк 133	шт	4	4	мц 04	нет
36	Стул к/зам № 0165/133-0210	шт	71	71	мц 04	Зал
37	Стулья деревянные № 026,045,046,047,048,049,050		7	7	мц 04	Комната гостей
38	Телефон 091439	шт	1	1	мц 04	
39	чехол на стул	шт	7	7	мц 04	Комната гостей
40	Шкаф архивный металлич (БФ-515)	шт	1	1	мц 04	Коридор
41	шкаф одежный № 248-с	шт	1	1	мц 04	Раздевалка
42	шкаф одежный № 249-с	шт	1	1	мц 04	Раздевалка
42	шкаф одежный № 250-с	шт	1	1	мц 04	Раздевалка
44	шкаф одежный № 251-с	шт	1	1	мц 04	Раздевалка
45	Шкаф на стене в сборе открытый (3х секции) №00028495	шт	1	1	мц 04	Зал
46	Штора (тафта оливк. 290) №4281/8-4288/8	шт	8	8	мц 04	Зал
47	Штора 120*290 (органза) № 168/16-183/16	шт	18	18	мц 04	Зал
48	Зеркало	шт	1	1	мц 04	Гардероб
49	Холодильник промыш POLAR	шт	1	1	мц 04	Мясной цех
50	Электроплита АВАТ	шт	2	2	мц 04	Мясной цех
51	Стол ученика	шт	1	1	мц 04	Мойка
52	Мойка (раковина эмалированная)	шт	1	1	мц 04	Мойка

53	Весы (малые)	шт	1	1 мц 04	Горячий цех
54	Печь электрическая	шт	3	3 мц 04	Горячий цех
55	Печь электрическая UNOX	шт	1	1 мц 04	Горячий цех
56	Стеллаж металлический	шт	5	5 мц 04	Склад
57	Стол-мойка (не установлена)	шт	1	1 мц 04	Склад
58	Весы (большие напольные) до 100 кг	шт	1	1 мц 04	Склад
59	Холодильник промышленный POLAR	шт	1	1 мц 04	Склад
60	Мармит 2-х блюд (кастрюля толстостенные алюминиевые)	шт	1	1 мц 04	Склад
61	Огнетушитель	шт	2	2 мц 04	Склад
62	Микроволновая печь (без тарелки)	шт	1	1 мц 04	Зал
63	Мармит 1-х блюд для горячих	шт	3	3 мц 04	Зал
64	Кондиционер LS-H28KBA2 № 23293,23294	шт	2	2 мц 04	Зал
65	Перегородка деревянная	шт	8	8 мц 04	Зал
66	Мойка	шт	1	1 мц 04	Зал
67	Холодильник бытовой (Пепси)	шт	1	1 мц 04	Зал
68	Часы (на стене)	шт	1	1 мц 04	Зал
69	ТЭН большой	шт	2	2 мц 04	Зал
70	Ваза для конфет	шт	1	1 мц 04	Зал
71	Стол обеденный	шт	2	2 мц 04	Комната гостей
72	Скатерть на стол (белая)	шт	1	1 мц 04	Комната гостей
73	Картина (Эйфелевая башня)	шт	1	1 мц 04	Комната гостей
74	Тюль белая (органза)	шт	1	1 мц 04	Комната гостей
75	Штора цветная (2 шт)	шт	2	2 мц 04	Комната гостей
76	Камин из лепнины	шт	1	1 мц 04	Комната гостей
77	Зеркало	шт	1	1 мц 04	Комната гостей
78	Мармит для горячих блюд	шт	1	1 мц 04	Ком.для гряз. посуды
79	Миски нерж.	шт	6	6 мц 04	Ком.для гряз. посуды
80	Сито	шт	4	4 мц 04	Ком.для гряз. посуды
81	Друшлаг (алюм)	шт	1	1 мц 04	Ком.для гряз. посуды
82	Формы на прилавки (большая)нерж	шт	4	4 мц 04	Ком.для гряз. посуды
83	Формы на прилавки жесть	шт	3	3 мц 04	Ком.для гряз. посуды
84	Кострюля алюминиевая (разные)	шт	8	8 мц 04	Ком.для гряз. посуды
85	Кастрюля (эмалированная)	шт	2	2 мц 04	Ком.для гряз. посуды
86	Таз большой эмалированный	шт	2	2 мц 04	Ком.для гряз. посуды
87	Кассеты (под приготовление мантов)	шт	2	2 мц 04	Ком.для гряз. посуды
88	Шумовница	шт	1	1 мц 04	Ком.для гряз. посуды

89	Терка	шт	2	2 мц 04	Ком.для гряз. посуды
90	Противень	шт	5	5 мц 04	Посуда в горяч.цехе
91	Половник	шт	5	5 мц 04	Посуда в горяч.цехе
92	Ложка для мешания блюд	шт	7	7 мц 04	Посуда в горяч.цехе
93	Доска разделочная	шт	8	8 мц 04	Посуда в горяч.цехе
94	Бак алюминиевый	шт	3	3 мц 04	Посуда на складе
95	Тарелка мелкая арт 056245353	шт	38	38 мц 04	
96	Тарелка глуб. АРТ 000580Ф34	шт	60	60 мц 04	
97	Блюдце 7со580ф34	шт	49	49 мц 04	
98	Чайная пара арт 7со 177ф34	шт	48	48 мц 04	
99	Кружка "леди" 6СО123ф34	шт	48	48 мц 04	
100	Подставка под специи	шт	12	12 мц 04	
101	Тарелка глубокая 055рб	шт	50	50 мц 04	
102	Чашка чайная	шт	28	28 мц 04	
103	Блюдце	шт	28	28 мц 04	
104	Чашка арт 7со 177ф34	шт	48	48 мц 04	
105	Шкаф открытый Д. №901, инв.№00028497	шт	1	1 сч 01	Зал
106	Шкаф холодильный Эльтон 1,0К № 10401, инв.№00010401	шт	1	1 сч 01	Зал