

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГУ «Санаторий «Беларусь»



Г.Л. Колесник

« 10 » сентября 2021г.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На годовую поставку **рыбы свежемороженой и морепродуктов**, для нужд государственного учреждения «Санаторий «Беларусь» Управления делами Президента Республики Беларусь.

Заказчик: Государственное учреждение Управления делами Президента Республики Беларусь «Санаторий «Беларусь».

Цена поставки включает в себя: Стоимость продукции, затраты на транспортировку товара до места поставки, доставку, разгрузку, страхование, налоги, НДС, таможенные пошлины и другие обязательные платежи.

Источник финансирования: Внебюджетные средства (собственные).

Место поставки товара: г. Сочи, ул. Политехническая 62.

Срок поставки товара: По заявке Заказчика в течение дня, следующего после дня поступления заявки.

#### 1. Описание товара, работы, услуги

Наименование, функциональные характеристики, потребительские свойства, качество, применительно к товарам, могут быть изложены в виде спецификации:

№ п/п	Наименование продукции	Характеристика	Ед. изм.	Кол-во
1	Треска потрошенная без головы свежемороженоя	Треска свежемороженая, с кожей, замороженная не более 1 раза, вкус и цвет после разморозки должен быть свойственен данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Должно быть упаковано в мешки полипропиленовые и уложены в ящики из гофрированного картона. Глазированная не более 5% Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ	кг	2000,0

2	Филе судака свежемороженый с кожей, без реберной кости	<p>Филе судака в шкуре без костей мороженое не глазированное категории А, ГОСТ 3948-2016. Продольные половины рыбы без костей срезаны с тела рыбы параллельно позвоночнику. Филе заморожено сухим искусственным способом поштучно. У мороженого Филе с кожей удалены голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови, остатки костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника. Допускаются незначительные порезы мяса. Не допускаются наличие остатков костей оснований плавников. Внешний вид - филе рыбы, замороженное поштучно, чистое, ровное, целое, без значительной деформации. Консистенция мяса (после размораживания) плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет мяса свойственный данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. В мясе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Допустимое количество жидкости при дефростации филе не должно превышать 5%. Филе должно быть уложено в полиэтиленовый пакет формами равномерными слоями, в нижнем ряду кожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожной стороной в верх в ящики из гофрированного картона массой не более 20 кг. Остаточный срок годности товара составляет не менее 5 месяцев от установленного срока годности производителем.</p>	кг	4 000,0
3	Форель (тушка) с головой потрошенная	<p>Форель по ГОСТ 32366-2013. Вес одной рыбы не менее 250 и не более 300 грамм. Внешний вид - поверхность чистая, естественной окраски, присущей данному типу рыбы, с тонким слоем слизи,</p>	кг	1 100,0

		<p>признаки заболеваний отсутствуют. Механические повреждения отсутствуют. Цвет жабр красный. Состояние глаз – светлые, прозрачные, без повреждений. Допускается глазирование, но не более 5%.</p>		
4	<p>Горбуша свежемороженая, без головы, потрошенная</p>	<p>Рыба горбуша потрошенная, свежемороженая, без головы. Вес рыбы не менее 2,5 кг. Должна быть упакована в мешки полипропиленовые с полипропиленовым внутренним слоем или в ящики из гофрированного картона не более 20 кг. Требуется упаковка, маркировка по ГОСТ 32366-2013. Замороженная не более одного раза, вкус и цвет после разморозки свойственен данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов и без посторонних признаков. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Горбуша должна быть с жабрами. Допускается глазирование, но не более 5%.</p>	кг	2 500,0
5	<p>Семга свежемороженая с головой, потрошенная</p>	<p>Сёмга мороженая потрошенная первого сорта по ГОСТ 32366-2013. Внешний вид (после размораживания) – поверхность рыбы должна быть чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, рыба без наружных повреждений. Чешуя должна легко отделяться от кожи. Вес одной рыбы не менее 6 кг. Должна быть заморожена сухим искусственным способом. Консистенция должна быть плотная, присущая рыбе данного вида. Рыба потрошенная с головой разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия: калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки должны быть удалены, сгустки крови и почки зачищены. Запах - свойственный свежей рыбе без посторонних запахов. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их</p>	кг	500,0

		<p>личинки, опасных для здоровья человека. Мороженная рыба должна быть изготовлена в неглазированном виде. Допустимое количество жидкости при дефростации рыбы не должно превышать 5%. Рыба мороженная должна быть упакована в пакеты из полимерных материалов, или в пергамент или подпергамент, затем уложена в полимерные многооборотные ящики массой нетто не более 20 кг. Тара и упаковочные материалы используемые для упаковывания мороженной рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования сорта вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары. Остаточный срок годности товара составляет не менее 7 месяцев от установленного срока годности производителем.</p>		
6	Кета свежемороженая, потрошенная с головой	<p>Продукт соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013. С головой свежемороженая, крупная. Консистенция (после размораживания) плотная, запах свойственный данному типу рыб, без постороннего запаха. Массовая доля влаги после размораживания не более 4%.</p>	кг	4 500,0
7	Форель без головы, потрошенная, крупная, свежемороженая	<p>Форель потрошенная обезглавленная мороженная первого сорта ГОСТ 32366-2013. Мороженная рыба должна быть изготовлена в неглазированном виде. Внешний вид (после размораживания) – поверхность рыбы должна быть чистой, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, рыба без наружных повреждений. Чешуя должна легко отделяться от кожи. Вес одной рыбы не менее 3 кг и не более 6 кг. Должна быть заморожена сухим искусственным способом. Консистенция должна быть плотная, присущая рыбе данного вида. Рыба потрошенная должна быть разрезанная по брюшку между грудными</p>	кг	500,0

		<p>плавниками от калтычка до анального отверстия: калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки должны быть удалены, сгустки крови и почки зачищены. Запах - свойственный свежей рыбе без кг. посторонних запахов. В рыбе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Допустимое количество жидкости при дефростации рыбы не должно превышать 5%. Рыба мороженая должна быть упакована в пакеты из полимерных материалов, или в пергамент или подпергамент, затем уложена в полимерные многооборотные ящики массой нетто не более 20 кг. Тара и упаковочные материалы используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования сорта вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары. Остаточный срок годности товара составляет не менее 7 месяцев от установленного срока годности производителем.</p>		
8	Сельдь слабосоленая	<p>Сельдь слабосоленая. Уложены в пластиковое ведро весом 4-5кг., без уксуса. Внешний вид: поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Не допускается наружные повреждения. Консистенция сельди должна быть плотной, сочной, слабосоленой. Вкус и запах свойственный слабосоленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Продукт соответствует ГОСТ 815-2004</p>	кг	2 500,0
9	Семга слабосоленая	<p>Рыба красная Семга слабосоленая. Рыба должна быть изготовлена в соответствии с требованиями стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Рыба должна быть разделана на филе с кожей, разрезанная по длине вдоль</p>	кг	1 000,0

		<p>позвоночника на части; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности, реберные кости и плавники удалены. Обязательно должна быть упакована в вакуумную упаковку не более 300гр.</p> <p>Поверхность рыбы чистая, без загрязнений. Консистенция упругая, нежная, сочная. Вкус и запах свойственные данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха. Филе упаковано в термоусадочную пленку. Продукт изготовлен по ГОСТ 7449-2016.</p>		
10	Шпроты в масле	<p>Консервы рыбные "Шпроты" должны быть фасованные в ж/б с ключом, масса основного продукта 112-123 гр. Партия шпрот должна состоять из одного вида рыбы. Тушки рыбы должны быть целые при выкладывании из банки не разламываться, цвет масла прозрачным. Цвет самой рыбы должен быть светло-золотистого или темно-золотистый. Наличие посторонних примесей не допускается. Продукт соответствует ГОСТ 280-2009.</p>	кг	380,0
11	Горбуша в собственном соку	<p>Консервы рыбные натуральные «Горбуша в собственном соку» ж/б, масса основного продукта 240-250г. Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена. Вкус и запах должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без постороннего запаха, привкуса и горечи. Тушки рыбы должны быть целые, поперечный срез ровным, при выкладывании из банки не разламываться. Наличие посторонних примесей не допускается. Продукт соответствует ГОСТ 32156-213</p>	кг	800,0

12	Кальмар свежемороженный, потрошенный (тушка без головы)	Кальмар свежемороженный - тушка, продукт должен соответствовать ГОСТ Р 51495-99 или ГОСТ 20414-2011 высший сорт. или другому стандарту с показателями качества не хуже указанных. Внешний вид: целая тушка, поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков. Цвет – естественный, присущий данному виду, запах свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха. Мантия должна быть удалена, внутренности, голова с щупальцами и хитиновая пластинка должны быть удалены; вес тушки: не менее 200 гр.; замороженный, не более 5% глазировки. Требования к фасовке и упаковке: вес не более 22 кг. В мешке должно быть 2 отдельных блока весом не более 11 кг. каждый или должны быть упакованы в пакеты из полимерных материалов или пачки из картона и комбинированных кгматериалов, коробки с полимерным покрытием, предельной массой продукта не более 1 кг., затем в ящики из гофрированного картона массой не более 22 кг. Остаточный срок годности товара составляет не менее 12 месяцев от установленного срока годности производителя.	кг	2 900,0
13	Креветки варено-мороженые, очищенные	ГОСТ 20845-2017. Размер 100/200. Мороженые креветки упаковывают по ГОСТ 7630. Без химических консервантов, красителей и искусственных добавок. Льда не более 6 %. Фасовка – пакеты до 1 кг.	кг	900,0
14	Морская капуста	Морская капуста маринованная, весовая, упакована в пластиковом ведерке, 2-4 кг без уксуса. Капуста должна быть изготовлена в соответствии с требованиями технологической инструкции с соблюдением санитарных норм. Цвет должен быть свойственный данному виду морской капусты от оливкового до темно-коричневого, вкус и запах свойственный морской капусте без посторонних примесей. Потребительская	кг	250,0

		тара должна быть промаркирована с указанием срока годности, состава, дополнительно с нанесением информации о способе приготовления.		
15	Крабовые палочки	Крабовые палочки замороженные. Внешний вид - крабовые палочки целые с чистой поверхностью, окрашенные с одной стороны от розового до красного цвета, прямоугольно-продолговатой формы. Допустимое отклонение изделия в пределах одной упаковочной единицы: не более 0,5 см. Вкус и запах палочек приятные, свойственные натуральному крабовому мясу, слегка соленый. Консистенция: сочная, упругая. Не допускаются палочки суховатые, пресные. Наличие посторонних запахов и привкусов в продукте: не допускаются. Крабовые палочки не должны быть слипшиеся, смерзшие в один неделимый брикет. Наличие консервантов: не допускается. Продукт не должен быть заморожен более 1 раза. Крабовые палочки упакованы индивидуально - каждая порция в оболочке из полимерных материалов, затем по несколько штук упакованы в пакеты из полимерной пленки массой не менее 300 гр., закрытые герметично под вакуумом. Допускается морщинистость пленки и небольшая деформация пакета. ГОСТ 7630-96.	кг	120,0
16	Хек тушка свежемороженая	Масса тушки 500-800гр. продукт соответствует ТУ поставщика, ТР ТС 021/2011. Глазурь не более 5%	кг	200,0
17	Зубатка потрошенная без головы свежемороженая	ГОСТ 32366-2013, ТУ поставщика. Глазурь не более 5%.	кг	200,0
18	Филе пеленгаса мороженое	Филе пеленгаса в шкуре без костей мороженое не глазированное категории А, ГОСТ 3948-2016. Продольные половины рыбы без костей срезаны с тела рыбы кг. мороженое параллельно позвоночнику.	кг	1 000,0



	<p>Филе заморожено сухим искусственным способом поштучно. У мороженого филе с кожей удалены голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови, остатки костей оснований плавников, расположенных вдоль позвоночника. Допускаются незначительные порезы мяса. Не допускаются наличие остатков костей оснований плавников. Внешний вид - филе рыбы, замороженное поштучно, чистое, ровное, целое, без значительной деформации. Консистенция мяса (после размораживания) плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет мяса свойственный данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. В мясе не должно быть живых гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Допустимое количество жидкости при дефростации филе не должно превышать 5%. Филе должно быть уложено в полиэтиленовый пакет формами равномерными слоями, в нижнем ряду кожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожной стороной вверх в ящики из гофрированного картона массой не более 20 кг. Остаточный срок годности товара составляет не менее 4 месяцев от установленного срока годности производителем.</p>		
--	--	--	--

Количество и ассортимент поставляемого товара, могут быть изменены согласно потребностям ГУ «Санаторий «Беларусь» Управления делами Президента Республики Беларусь.

## **2. Требования к качеству товара.**

Все закупаемые товары должны отвечать требованиям соответствующих стандартов, норм и правил, что должно быть подтверждено сертификатами соответствия и иными предусмотренными документами.

Товар Заказчику поставляется партиями, в соответствии с условиями Договора. Количество товара в каждой партии определяется на основании заявки Заказчика на поставку товара.

Если указанный ГОСТ, СанПиН, иной нормативно правовой акт признан не действующим, то применяется действующая норма права.

Вся продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность для здоровья и жизни:

1. Действующие сертификаты и декларации соответствия, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2. Удостоверения качества товара, в которых указаны: номер и дата выдачи данного удостоверения, наименование и адрес изготовителя продукции, наименование продукции, показатели качества, дата изготовления, условия хранения, срок годности, наименование нормативно-технической документации, в соответствии с которой выпускается продукция;

3. Технический регламент на поставляемую продукцию;

Вся продукция должна сопровождаться документацией о производителе с указанием юридического лица, его юридического и фактического адресов, контактов, дате (времени) выработки или производства товара, сырьевой состав, условиях и сроках хранения, предельного срока годности, страны происхождения.

Остаточный срок реализации поставляемой продукции на момент поставки должен составлять не менее 80%.

Вся поставляемая продукция при отгрузке должна быть упакована в соответствие с требованиями, предъявляемыми к данной продукции. Упаковка должна предохранять продукцию от порчи во время транспортировки и хранения, быть прочной, целой, сухой, чистой, без посторонних запахов и плесени.

### **3. Условия поставки, оказания услуг, выполнения работ.**

Поставщик должен доставлять продукцию на склад заказчика.

Поставка продукции осуществляется Исполнителем в соответствии с заявкой (по средствам: эл.почтой, телефонный звонок) и договором.

Доставка продукции осуществляется силами и за счет поставщика.

Авансирование подлежащих поставке товаров по общему правилу не предусматривается.

Весь поставляемый товар должен сопровождаться следующими документами:

1. Товарная накладная (2 экземпляра);
2. Счет-фактура (1 экземпляр);
4. Товарно-транспортная накладная (2 экземпляра);
3. Сопровождаемая документация, подтверждающая качество и безопасность для здоровья и жизни. Действующие, надлежащим образом заверенные копии сертификатов и декларации соответствия на продукцию, выданные или подтвержденные на территории РФ.

### **4. Срок и объем предоставления гарантий.**

Срок гарантии на поставленный товар, с момента передачи товара Заказчику, должен составлять не менее 5 дней до даты окончания срока годности товара. Заказчик имеет права в течение всего срока гарантии требовать от Поставщика по своему усмотрению:

1. замены товара ненадлежащего качества в течение 1го рабочего дня;
2. возврата денежных средств за уплаченный товар ненадлежащего качества.

Товар считается ненадлежащего качества в том случае, если при первом использовании продукта, отсутствуют его технические качества, заявленные техническим заданием на годовую поставку рыбы свежемороженой и морепродуктов для нужд ГУ «Санаторий «Беларусь» Управления делами Президента Республики Беларусь.

## **5. Требования к участникам конкурса.**

Участник закупки вправе подать только одну заявку на участие в конкурсе.

Отсутствие сведений о контрагенте в реестрах недобросовестных поставщиков, ведение которых предусмотрено федеральными законами № 223-ФЗ и № 44-ФЗ.

Соответствие требованиям, изложенным в настоящем задании.

Отсутствие отрицательной деловой репутации в организациях входящих в структуру Управления делами Президента Республики Беларусь, включая данные о судебных спорах участника конкурса.

Сведения о фактическом осуществлении определенного вида деятельности контрагентом, устанавливаемом на основании данных бухгалтерской отчетности (выписка или справка-подтверждение вида экономической деятельности);

Отсутствие задолженности по налогам и сборам.

Не проведение ликвидации участника закупки - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства.

Не приостановление деятельности участника закупки в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в закупке.

Наличие у контрагента - участника закупок производственного оборудования (склады, транспорт отвечающий всем требованиям перевозок продуктов), финансовых ресурсов, определенного количества сотрудников и иных показателей, необходимых для выполнения работ, оказания услуг.

Предоставление заверенных копий сертификатов.

Представление образцов изделий количеством по одной штуки.

В случае не соответствия указанных требований, участник не допускается к участию в конкурсе.

### **6. Заявка на участие в конкурсе должна содержать:**

Копии учредительных документов участника (для юридических лиц), заверенные руководителем юридического лица или копии свидетельств о постановке на учет заверенные индивидуальным предпринимателем;

Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника закупок - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника закупок без доверенности). В случае если от имени участника закупок действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна включать также доверенность на осуществление действий от имени участника закупок, заверенную печатью участника закупок и подписанную руководителем участника закупок (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности;

Выписку из Единого государственного реестра юридических лиц (для юридических лиц) или Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей (для индивидуальных предпринимателей), полученную не ранее чем за месяц до дня размещения в единой информационной системе извещения о проведении конкурса;

Справка подтверждающая отсутствие задолженности по налогам и сборам, подтвержденное справкой по форме КНД 1120101, для сторонних организаций (заказывается в налоговой инспекции с гербовой печатью и живой росписью сотрудника налоговой инспекции или электронного аналога с электронной подписью сотрудника налоговой инспекции), полученную не ранее чем за 10 рабочих дней до дня размещения на официальном сайте учреждения [www.sochi-belarus.ru](http://www.sochi-belarus.ru) информации извещения о проведении конкурса;

Коммерческое предложение;

Решение об одобрении или о совершении крупной сделки (его копия), если требование о необходимости такого решения для совершения крупной сделки установлено законодательством Российской Федерации, учредительными документами юридического лица и если для участника закупок поставка товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора, предоставление обеспечения исполнения договора являются крупной сделкой. Если указанные действия не являются крупной сделкой, участник закупки представляет соответствующее письмо.

Заверенные копии сертификатов, лицензий на все виды деятельности, если деятельность подлежит лицензированию.

Письменное заверенное письмо о готовности предоставить образцы (пробы) товаров, на поставку которых осуществляется закупка к указанной заказчиком дате, а также о том что, в случае победы в конкурсе участник обязан поставлять товары в точности соответствующие представленным образцам. Участнику конкурса образцы (пробы) товаров не возвращаются.

Заявка может содержать: рекомендации от сторонних организаций, копии договоров о наличии у участника опыта выполнения подобных работ.

#### **7. Требования к оформлению документов и конвертов.**

Заявка подается в письменной форме в запечатанном конверте, не позволяющем просматривать содержимое заявки до вскрытия в установленном порядке;

Все документы участника конкурса должны быть подписаны руководителем или уполномоченным им лицом. Общее количество листов не прошивается. Каждый документ содержащий 2 и более листов прошивается отдельно;

Коммерческое предложение (отдельным документом) с оформлением в табличной форме:

Пример:

Сумма годового объема позиции определяется: цена в рублях, за единицу (1кг.) товара \*умножается на годовой объем позиции товара (по таблице представленной выше, настоящего технического задания).

№	Наименование товара	Цена в рублях, за единицу (1кг.) товара.	Годовой объем. Кол-во	Сумма годового объема позиции
1	Треска потрошенная без головы свежемороженая	*	2 000кг.	*
2	Филе судака свежемороженный с кожей, без реберной кости	*	4 000кг.	*
3	Форель (тушка) с головой потрошенная	*	1 100кг.	*
	Итоговая сумма годового объема:			*

Итоговая сумма коммерческого предложения - \*

Отдельный документ о качественных и функциональных характеристиках (потребительских свойствах), безопасности, сроках поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг, гарантийных сроках, сроках годности товара, услуги, работы и иные предложения по удовлетворению потребностей учреждения в соответствии с требованием технического задания (задания на закупку);

Заявка на участие в конкурсе должна быть скреплена печатью участника (для юридических лиц) и подписана участником или лицом, им уполномоченным. Соблюдение участником указанных требований означает, что все документы и сведения, входящие в состав заявки, поданы от его имени, а также подтверждает подлинность и достоверность представленных в составе заявки на участие в конкурсе документов и сведений;

На конверте кроме адреса, ИНН и контактного телефона участника закупки должно быть указано: «Документация для участия в конкурсе на годовую поставку рыбы свежемороженой и морепродуктов, для ГУ «Санаторий Беларусь».

#### **8. Критерии оценки, сопоставления заявок на участие в конкурсе.**

<b>Критерии оценки заявки (предложений)</b>	<b>Величины значимости (баллы)</b>
Наименьшая цена	60
Качественные характеристики товара путем присвоения по результатам контрольного тестирования	30
Документ подтверждающий согласие участника конкурса на установление отсрочки платежа более 2х месяцев на поставленный товар.	10

#### **9. Порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в закупке.**

Прием заявок осуществляется с 11.09.2021 года с 09.00 по 10.10.2021 года до 16.00, перерыв с 12.30 до 13.00, по адресу: 354008, г. Сочи, ул. Политехническая, 62, Главный корпус, юридический отдел, секретарем конкурсной комиссии.

#### **10. Контактные данные:**

Секретарь конкурсной комиссии: Школьник Константин Владимирович  
контактный телефон: 8 (8622) 596-324.

Технические вопросы: начальник пищеблока Трусова Юлия Александровна  
контактный телефон: 8 862 2596-074

Прием звонков осуществляется в рабочие дни (суббота, воскресенье выходные) с 8.00 до 12.00 и с 13.30 до 16.00.

Начальник пищеблока



Ю.А.Трусова

Заместитель директора по медицинской части

И.В.Константинова

Исполнитель

Специалист по конкурсным закупкам Школьник К.В.