

**КОНТРАКТ № 44/72**  
**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ**  
**МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**  
**КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА**  
**В УЧЕБНЫЙ ПЕРИОД 2022 ГОДА**

г. Волгоград

«21» октября 2022 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 Краснооктябрьского района Волгограда (МОУ СШ № 72), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ракова Александра Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Виво Маркет» (ООО «Виво Маркет»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ивановой Марии Дмитриевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### **1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании пункта 4 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации питания обучающихся на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №72 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее – МОУ СШ № 72) в учебный период 2022 года согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1).

1.3.1. В зависимости от режима (смены) обучения:

- обучающиеся в 1 смену дети мобилизованных граждан 12-18 лет обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся во 2 смену дети мобилизованных граждан 12-18 лет обеспечиваются обедами.

1.4. Срок оказания услуг: с 24.10.2022 по 31.12.2022 согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с Приложением № 6 к Контракту.

1.6. Изменение предмета Контракта не допускается.

### **2. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

2.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет Исполнителю (ответственному представителю Исполнителя) Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2 к Контракту).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3 к Контракту). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество обучающихся, получивших питание на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

2.3. На основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, составляется Акт оказанных услуг (далее – Акт) и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

2.4. Акт должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату составления Акта;
- место оказания услуг;
- наименования, объем и стоимость оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей Сторон.

2.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней после получения вышеуказанного Акта обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного Акта или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта и перечень выявленных недостатков услуг с требованием об устранении недостатков в течение 2-х дней со дня получения Акта.

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Contractом в части их соответствия условиям Contractа, Заказчик вправе проводить экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Contractом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Contractа и отдельным этапам исполнения Contractа. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Contractа, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи» (далее – Федеральный закон № 63-ФЗ), используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

### **3. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена Contractа обосновывается в Приложении № 4 к Contractу и составляет 7 835,52

(семь тысяч восемьсот тридцать пять) рублей 52 копейки, НДС не облагается в случае, если операция освобождена от НДС в соответствии с п. 5 ч. 2 ст. 149 Налогового кодекса Российской Федерации, в остальных случаях НДС включен в стоимость.

3.2. Цена Contractа является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Contractа, за исключением случаев, предусмотренных Contractом и (или) законодательством Российской Федерации. По согласованию Сторон в ходе исполнения Contractа допускается снижение цены Contractа без изменения предусмотренного Contractом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Contractа.

3.3. В цену Contractа включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Contractу в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

3.4. Оплата по Contractу производится в следующем порядке:

3.4.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.4.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 3.1. настоящего Contractа, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Актов без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Акта.

3.5. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

#### **4.1. Заказчик обязан:**

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим Contractом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Contractом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим Contractом.

4.1.5. Передать Исполнителям Contractов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения Contractа в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения Contractа.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.8. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МОУ.

4.1.9. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 2 дня.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МОУ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МОУ карантина.

4.1.13. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе МОУ в учебный период в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.2.2. Оказывать услуги по адресам согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту.

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню (Приложение № 1 к Контракту).

Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, а Заказчик в течение 10 календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к Контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МОУ.

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с Меню, организовывать питание обучающихся согласно сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или по технико-технологическим картам (ТТК).

4.2.7. Производить приготовление пищи ежедневно на пищеблоке МОУ, соответствующем нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в случае если помещения пищеблока МОУ не соответствуют нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для приготовления пищи по Меню, доставлять готовые блюда в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.8. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.9. Нести ответственность за состояние транспорта, работу водителя-экспедитора и соблюдение им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.10. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.11. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае необходимости, по требованию предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

4.2.12. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.

4.2.13. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.16. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.17. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.18. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.20. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.21. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию услуг по настоящему Контракту, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2.24. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.25. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.26. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.28. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.29. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.30. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.31. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.32. При наличии технической возможности, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.33. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением Контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.34. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.2.35. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.6. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

- 1) перед заключением Контракта;
- 2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);
- 3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;
- 4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

- 4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.
- 4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов в соответствии с требованиями Приложения № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно действующему законодательству Российской Федерации при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность по уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Стороной обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

5.4. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

5.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

5.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042) в сумме 1 000,00 (одной тысячи) рублей.

5.8. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.9. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается Контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.10. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

5.11. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в соответствии с Постановлением № 1042 в сумме 10% цены Контракта (этапа).

5.12. Уплата неустойки не освобождает Стороны от выполнения принятых ими обязательств по настоящему Контракту в период его действия.

## **6. ФОРС-МАЖОР**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, принятых на себя по настоящему Контракту, если надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы.

6.2. Понятием обстоятельств непреодолимой силы охватываются внешние и чрезвычайные события, отсутствовавшие во время подписания настоящего Контракта и наступившие помимо воли и желания Сторон, действия которых Стороны не могли предотвратить мерами и средствами, которые оправданно и целесообразно ожидать от добросовестно действующей Стороны. К подобным обстоятельствам Сторон относят: военные действия, эпидемии, пожары, природные катастрофы, акты и действия государственных органов, делающие невозможными исполнение обязательств по настоящему Контракту в соответствии с законным порядком.

6.3. Сторона, для которой наступили обстоятельства непреодолимой силы, должна немедленно письменно известить другую Сторону о наступлении, виде и возможной продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему Контракту. Если о вышеупомянутых событиях не будет своевременно сообщено, Стороны теряют право ссылаться на указанные обстоятельства как на причину невыполнения своих обязательств по настоящему Контракту.

6.4. В период действия обстоятельств непреодолимой силы санкции за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, предусмотренные разделом 6 настоящего Контракта, не применяются.

6.6. Если действие обстоятельств непреодолимой силы продолжается более 3-х месяцев подряд, Стороны должны договориться по вопросу о дальнейшем исполнении настоящего Контракта.

## **7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8-11, 12.1-19, 20.1-23 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон, если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на 10% или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10%. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

7.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

7.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

7.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

7.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

7.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустранимыми.

7.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

7.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания Акта в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

7.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3-х рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение 3-х рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

7.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

7.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

7.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.



7.13. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

7.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных ч. 15 ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует до 31.12.2022, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8.2. Настоящий Контракт заключен в письменном виде в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.3. Все споры, связанные с исполнением настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта, другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня её получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

8.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются нормами действующего законодательства Российской Федерации.

## 9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.

9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

9.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

9.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ СШ № 72 в учебный период 2022 года.

9.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ СШ № 72 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

## 10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

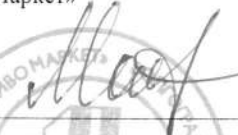
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 Краснооктябрьского района Волгограда» (МОУ СШ № 72)  
Адрес 400123, г. Волгоград, ул. Коммунаров, 23.  
ИНН 3442037838 /КПП 344201001  
ОГРН 1023402637060  
Наименование банка: ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ//УФК по Волгоградской области г.Волгоград  
БИК ТОФК 011806101  
Казначейский счет 03234643187010002900  
Банковский счет 40102810445370000021  
Наименование получателя:  
ДЕПАРТАМЕНТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ  
ВОЛГОГРАДА  
(МОУ СШ № 72, л/с 20763001420, 21763001420)  
Тел. 8(8442) 27-21-77  
E-mail: [school72@volgadmin.ru](mailto:school72@volgadmin.ru)

Директор  А.В. Раков

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Виво Маркет»  
Юр.адрес: 400059, г. Волгоград, ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37  
Факт.адрес: 400059, г. Волгоград, ул. им. Никитина, д. 2, литер Е, помещение №37  
ИНН:3461061226  
КПП:346101001  
ОГРН 1163443082813 ОКПО 05895065  
р/с 40702810901000038378  
Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк»  
Кор/с 30101810100000000715  
БИК 041806715  
Тел. 8 (906) 172-17-55  
Директор  
ООО «Виво Маркет»

Директор  М.Д. Иванова

М.П.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г

Форма заявки на питание \_\_\_\_\_

(дата)

Исполнитель: \_\_\_\_\_

Заказчик: МОУ \_\_\_\_\_

Номер и литера класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из семей мобилизованных граждан (завтраки / обеды)
Итого:		

Заявку принял представитель  
Исполнителя:

\_\_\_\_\_  
(должность)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
(расшифровка подписи)

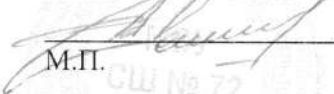

М.П.

Заявку составил представитель Заказчика:

\_\_\_\_\_  
(должность)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
(расшифровка подписи)

М.П.

Заказчик: МОУ СШ №72

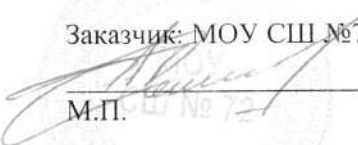
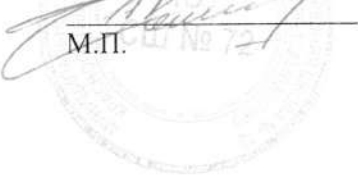
  
/ А.В. Раков /  
М.П. 



Исполнитель: ООО «Виво-Маркет»

  
/ М.Д. Иванова /  
М.П. 

Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка Корешок</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ КОЛ-ВО _____ сумма _____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ КОЛ-ВО _____ сумма _____</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка Талон</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>Комплект _____ руб. _____ КОЛ-ВО _____ сумма _____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ КОЛ-ВО _____ сумма _____</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>
--	--

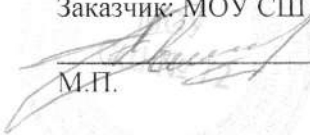
Заказчик: МОУ СШ №72  
  
/ А.В. Раков /  
М.П. 

Исполнитель: ООО «Виво-Маркет»  
  
/ М.Д. Иванова /  
М.П. 

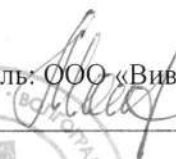
Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ СШ № 72  
в учебный период 2022 года

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из семей мобилизованных граждан (завтраки / обеды)	93,28	84	7 835,52
<b>ИТОГО</b>			7 835,52

Заказчик: МОУ СШ №72

 / А.В. Раков /  
М.П.

Исполнитель: ООО «Виво-Маркет»

 / М.Д. Иванова /  
М.П.



Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ СШ № 72 согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МОУ СШ №72
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>108,80</b>
		непроизводственная	61,1
		производственная	47,7
		подсобное помещение	
<u>1</u>	<b>наличие помещений</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	
1.1.	- <b>догоготовочный цех (холодный), оснащение:</b>	<b>Производственные помещения:</b>	-
		*производственные столы	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*машины для нарезки овощей различной формы	
		*холодильники среднетемпературные	
		*слайсер для нарезки гастрономии	
		*ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	
		*бактерицидная лампа	
		*вентиляционная система (вытяжка)	
	*кондиционер		
	- <b>догоготовочный цех (горячий), оснащение:</b>	*котел электрический	
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
		*плиты электрические	
		*духовой(жарочный) шкаф	
		*электрическая сковорода	
		*термошуп	
		*протирочная машина или блендер	
		*мясорубка для готовой продукции	
*электрический кипятильник			
*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)			
*холодильник производственный			
*холодильник для хранения суточных проб			
*холодильник низкотемпературный			

		*контрольные термометры для холодильного оборудования)	
		*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	
		*ванна производственная	
		*подставка под пароконвектомат	
		*тележка для пароконвектомата	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещений</b>		
	- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	
		*фаршемешалка	
		*котлетоформовочного автомата	
		*производственные столы не менее 3-х	
		*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
		*емкости для обработки яиц	
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
		*весы электронные настольные до 10кг	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещений</b>		
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
		*холодильник	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещений</b>		
	-овощной цех (вторичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
		моечные ванны не менее 2-х	
		универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	
	<b>наличие помещений</b>		
	- мучной цех оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	
		*тестомесильная машина	

		*контрольные весы	
		*пекарский шкаф	
		*стеллажи	
		*моечная ванна	
		*раковина для мытья рук	
		*просеиватель муки	
	<b>наличие помещений</b>		
	- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	
		*хлеборезательная машина	
		*шкафы для хранения хлеба	
		*раковина для мытья рук	
	<b>наличие помещений</b>		
	- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
		*ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
		*металлические сетки с ручками	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	
		*перевдвижные тележки для посуды	
		*транспортёр	
		*производственный стол	
		*кассеты для хранения столовых приборов	
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
		<b>наличие помещений</b>	
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол	
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	
		*стеллажи для хранения чистой посуды	
		*контрольный термометр	
		*раковина для мытья рук	
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.	<b>наличие помещений</b>	<b>Складские помещения:</b>	
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	
		*низкотемпературные холодильники	
		*стеллажи	
		*подтоварники	
		*контрольные термометры	

	чи е по ме ще	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи *подтоварники *емкости для продукции *товарные весы *психрометры	
1.3.	чи е по ме ще	<b>Вспомогательные помещения:</b>		
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение		*шкаф для посуды и инвентаря *стеллажи	
	чи е по ме ще			
	загрузочная, оснащение:		*весы напольные *производственный стол *подтоварники	
	чи е по ме ще	<b>-моечная тары</b>		
			*двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещений			
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:		*душевая *шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды *стулья или скамейки *зеркало *унитаз *раковина для мытья рук	
	наличие помещений			
	-кабинет заведующего производством, оснащение:		*офисная мебель *оргтехника *укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	наличие помещений			
	технические помещения:		- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!) -помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств - вентиляционная камера - электро-щитовая -место для хранения отходов	
	1.4.	чи е по ме ще		
обеденный зал:			- зал для приема пищи	
линия раздачи, оснащение:			*мармит для первых, вторых, третьих блюд *холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	



		*весы электронные настольные до 10кг	
		*стол производственный	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
		<b>Буфет-раздаточная</b>	
2	чи е по ме ше	<b>Производственные помещения</b>	
2.1.		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд:	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электроплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
		<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
2.2.	чи е по ме ше	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.3.	налич и е помеще ния	<b>Технические помещения:</b>	
		- электро-щитовая	
2.4.	чи е по ме ше	-вентиляционная камера	
		<b>Обеденный зал:</b>	
		- зал для приема пищи	
2.5.	нали чие помеще ния	- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: МОУ СЦ №72

М.П.

/ А.В. Раков /

Исполнитель: ООО «Виво-Маркет»

М.П.

/М.Д. Иванова/

График оказания услуг

Наименование МОУ	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ СШ № 72	400123, г. Волгоград, ул.Коммунаров,23	с 24.10.2022 по 31.12.2022	организация бесплатного горячего питания обучающихся на базе МОУ в учебный период 2022 года
	400123, г. Волгоград, ул.Коммунаров,23	с 24.10.2022 по 31.12.2022	организация бесплатного горячего питания обучающихся на базе МОУ в учебный период 2022 года

Заказчик:

М.П.

Исполнитель:

М.П.

