КОНТРАКТ №ШПЛ19/Г1

оказание услуг общественного питания на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Центрального района Волгограда на учебный период 2018 - 2019 года.

г. Волгоград «22» 01 **2019 г.**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1 Центрального района Волгограда», именуемое в дальнейшем **«Заказчик»** в лице директора, **Цыбанева Николая Павловича**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с Ограниченной Ответственностью «МобилСвязь»**, именуемый в дальнейшем **«Исполнитель»**, в лице директора, Алешиной Нины Вячеславовны, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. .1. Настоящий Контракт заключен **на основании п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».**

Идентификационный код закупки 19334441062999344401001001001000000

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), 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 общественного питания **в МОУ «Гимназия №1 Центрального района Волгограда».**

1.4. Срок оказания услуг в муниципальном общеобразовательном учреждении **МОУ «Гимназия №1 Центрального района Волгограда» на учебный период 2018-2019 года – с 09.01.2019г. по 31.03.2019г.**

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта составляет **347 265, 00 (триста сорок семь тысяч двести шестьдесят пять),** рублей, 00 копеек, без НДС. Цена Контракта включает в себя налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, которые Исполнитель может понести в ходе исполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. Оплата производится безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не более чем в течение тридцати дней с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются **средства бюджетного учреждения**.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

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

3.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.

3.3. Не позднее, чем за 3 дня со дня окончания оказания услуг, на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-ух экземплярах.

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;

56.29.20.120

- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней, с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или мотивированный отказ.

3.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

3.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у заказчика исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. 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 контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, 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 контрактом.

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

4.1.5. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда (перечень имущества в приложении №5 к контракту).

4.1.6. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.5. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.9. 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.

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

4.1.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

4.1.12. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

_____.

4.1.13. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.14. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность другие не позднее, чем за 2 дня.

4.1.15. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги 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»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-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»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.2. **Оказывать услуги по адресу** Волгоград Тракторная 60а.

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания детей в соответствии с меню, предложенным Заказчиком (Приложение №1), с указанием наценки предприятия общественного питания (Исполнителя) в первичных бухгалтерских документах, либо в соответствии с разработанными Исполнителем меню при условии соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил. Меню может изменяться согласно нормативных документов, сборников технических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Под редакцией В.Т. Лапшиной, Издательство М.: Хлебпродинформ, 2004; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. Издательство "ДеЛи принт" 2011 г.). Исполнитель разрабатывает Меню с соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил, а Заказчик в течение 10 (Десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Обеспечивать соблюдение в меню удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, в суточной потребности витаминов, а также соответствие массы порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.5. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур.

4.2.6. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно - эпидемиологическими требованиями.

4.2.7. Организация питания должна производиться Исполнителем ежедневно по месту оказания услуг. Исполнитель вправе использовать в своей работе полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи).

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

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.10. 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.

4.2.11. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.12. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

4.2.13. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.2.14. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

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

4.2.16. Использовать для оказания услуг по организации питания продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами;

4.2.17. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.18. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.19. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2.20. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Заказчика.

4.2.21. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

4.2.22. Использовать для оказания услуг общественного питания продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микроэлементами.

4.2.23. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

4.2.25. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

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

4.2.27. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.28. 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.

4.2.29. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

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

4.2.30. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек:

4.2.30.1.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;
- Слесаря, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося 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, мероприятий 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.).

4.2.30.2. Исполнитель обязан 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.

4.2.31. Исполнитель несет гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.32. 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.).

4.2.33. Исполнитель не допускает к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.34. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

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

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

4.2.37. Не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

4.2.38. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требования Контракта.

4.2.39. Обязан проводить мероприятия по повышению качества оказания услуги по организации питания (мероприятия по подготовке к оказанию услуг по организации питания на пищеблоке, по соблюдению санитарных правил и нормативов, по совместной деятельности Исполнителя с администрацией учреждения, по улучшению санитарно-технического состояния пищеблока и иные мероприятия в рамках оказания услуги по организации питания).

4.2.40. 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.

4.2.41. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

_____.

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, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Заказчик в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

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 пунктом 9.16 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.4.2599-10.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, в соответствии с пунктом 9.17 16 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.4.2599-10, при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Определение размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом; размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за неисполнение или

ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом; размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения указанного обязательства определяется в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

5.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы - _____ руб., определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 5.3 – 5.4. настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном в соответствии с Постановлением от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы – **34726,50**, определяемой в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы - _____ руб., определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

5.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы _____ руб., определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

5.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

5.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

5.10. 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 день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по **31.12.2019** г.

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 в порядке, предусмотренном **ч. 8 - 25** статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

7.2.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. 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 десять процентов 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.

7.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

7.3.1.7. В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно- эпидемиологическим требования в соответствии с пунктом 4.2.1. настоящего Контракта.

7.3.1.8. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

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 приемки- сдачи услуг 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 трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, 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. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать 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 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 трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, 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 пятнадцать 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 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

7.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

8.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

9.1. Приложение № 1 – **МЕНЮ**

9.2. Приложение № 2 - Форма заявки на питание

9.3. Приложение № 3 - Форма Абонементской книжки.

9.4. Приложение № 4 - расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении **«Гимназия №1 Центрального района Волгограда»** на учебный период 2018 - 2019 года.

9.5. Приложение № 5 - Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1 Центрального района Волгограда» согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:	**Исполнитель:**
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1 Центрального района Волгограда» 400050, Россия, г. Волгоград, ул.им. Ткачева,10а	**Общество с ограниченной ответственностью «МобилСвязь»** 432017, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 21

ИНН 3444062999 КПП 344401001 Департамент финансов администрации Волгограда (МОУ гимназия №1, л/с 21763002030) р/с 40701810900003000001 Отделение по Волгоградской области Южного главного управления Центрального банка Российской Федерации БИК 041806001 Тел: (8442) 37-37-6 Директор _____ /Н.П. Цыбанев/	ИНН 7325049308 КПП 732501001 Банк: Отделение № 8588 Сбербанк России г. Ульяновск К/с: 30101810000000000602 Р/с: 40702810969000060547 БИК: 047308602 ОГРН 1047301005795 **Директор _____ Н.В. Алешина**

Приложение № 1
к Контракту №№ШПЛ19/Г1
от 22 01 2019г.

меню
(Прилагается)

Приложение № 2 к Контракту
№ШПЛ19/Г1
от 22.01 2019г.

Форма заявки на питание_____
(дата)

Исполнитель:_____

Заказчик: _____

Номер класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды
Итого:			

Заявку принял представитель
Исполнителя:

_____
(должность)

_____/_____/
(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.

Заявку составил представитель
Заказчика:

_____
(должность)

_____/_____/
(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.

Заказчик:

Исполнитель:

Приложение № 3
к Контракту № ПШ-18-19/Г1
от 03.09. 2018г.

Форма заявки на питание_____
(дата)

Исполнитель:_____

Заказчик: _____

Номер класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды
Итого:			

Заявку принял представитель
Исполнителя:

_____
(должность)

_____/_____/
(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.(Штамп)

Заявку составил представитель
Заказчика:

_____
(должность)

_____/_____/
(подпись) (расшифровка подписи)
М.П.

Заказчик:

Исполнитель:

Приложение №4
к Контракту №№ШПЛ19/Г1
от 22 01 2019г.

Расчет объема заказа цены услуг на оказание услуг общественного питания

в муниципальном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 1 Центрального района Волгограда»
на учебный период 2018 – 2019 года.

Прилагается отдельным файлом

Заказчик:

Исполнитель:

Приложение № 5
к Контракту №№ШПЛ19/Г1
от 22 01 2019г.

Сведения о наличие и отсутствие минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1 Центрального района Волгограда»

согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

(прилагается)

Приложение № 2
к контракту ШПА 09/19
«22» 01 2019 г

"Гимназия №1 Центрального района Волгограда" на учебный период 2018-2019 года– с 09.01.2019г. по 31.03.2019г.

№ п/п	Наименование услуги	Среднее количество дней функционирования	Численность обучающихся по категориям, человек	Количество дето-дней	**Сумма расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с учетом источника финансирования, рублей	Объем заказа для обучающиеся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды	Объем заказа для обучающиеся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра, рублей	Расчет начальной (максимальной) цены договора, рублей
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра 5-ти дневное	52	96	4992	20	x	99 840,00	199 680,00
					20		99 840,00	
2	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра 5-ти дневное	51	56	2856	20	x	57 120,00	114 240,00
					20		57 120,00	
3	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды 5-ти дневное	52	3	156	65	10 140,00	x	x
4	оказание услуг общественного питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями и дети-инвалиды 5-ти дневное	51	7	357	65	23 205,00	x	x
Итого в МОУ Гимназия №1		206	162	8 361		33 345,00	313 920,00	347 265,00

Заказчик

Цыбанев Н.П.

Исполнитель

Приложение № 5
к Контракту № ШЕ009/19
от 22.01 2019г.

Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой муниципального общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1 Центрального района Волгограда»

согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждений	Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений
		Площадь, в т.ч.:	**289,60**
		непроизводственная	156,70
		производственная	61,60
		подсобное помещение	71,30
1	наличие помещения	**Столовая-доготовочная**	-
1.1.	- доготовочный цех (холодный), оснащение:	**Производственные помещения:**	-
		*производственные столы	-
		*весы электронные настольные до 10кг	-
		*овощерезка	-
		*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	-
	наличие помещения		+
	- доготовочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	-
		*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	-
		*плиты электрические	+
		*духовой(жарочный) шкаф	-
		* электрическая сковорода	-
		* овощерезка	+
		*миксер Б-30	+
		*мясорубка МИМ	+
		*электрический кипятильник	-
		*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	-
		*холодильник производственный	+
		*холодильник для хранения суточных проб	+
		*ларь 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	+
	наличие помещения		+
	- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	+
		среднетемпературные и,при небходимости,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 (один)	+
		*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	-

	наличие помещения		**овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:**	**наличие помещения**	**овощной цех (вторичной обработки овощей).**	**наличие помещения**	**мучной цех оснащение:**	
		*производственные (столы не менее 2-х)			*производственные (столы не менее 2-х)		*производственные (столы не менее 2-х)	-
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина			моечные ванны не менее 2-х		*тестомесильная машина	+
		*холодильник			универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник		*контрольные весы	-
		*раковина для мытья рук			,раковина для мытья рук.		*пекарский шкаф	-
							*стеллажи	-
							*моечная ванна	-

		*раковина для мытья рук	-
		*просеиватель муки	-
	наличие помещения		-
	- помещение для нарезки хлеба	*производственный стол	-
		*хлеборезательная машина	-
		*шкафы для хранения хлеба	-
		*раковина для мытья рук	-
	наличие помещения		+
	- моечная столовой посуды	*посудомоечная машина панельного или купольного типа	+
		*ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды	+
		*ванна производственная 1 секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов	+
		*металлические сетки с ручками	-
		*стеллажи для хранения чистой посуды	+
		*передвижные тележки для посуды	-
		*транспортер	-
		*производственный стол	-
		*кассеты для хранения столовых приборов	+
		*контрольный термометр	-
		*раковина для мытья рук	-

		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
	наличие помещения		+
	- моечная кухонной посуды	*производственный стол	+
		*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	+
		*стеллажи для хранения чистой посуды	+
		*машина посудомоечная	-
		*раковина для мытья рук	-
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
1.2.		**Складские помещения:**	
	наличие помещения		+
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	-
		*низкотемпературные холодильники	-
		*стеллажи	-
		*подтоварники	+
		*контрольные термометры	-
	наличие помещения		+
	сух. пр	*стеллажи	+

		*подтоварники	-
		*емкости для продукции	-
		*товарные весы	-
		*психрометры	-
1.3.	**наличие помещения**	**Вспомогательные помещения:**	-
	кладовая для посуды и инвентаря. о	*шкаф для посуды и инвентаря	-
		*стеллажи	-
	наличие помещения		-
	загрузочная, оснащение:	*весы напольные	-
		*производственный стол	-
		*подтоварники	-
	наличие помещения	**-моечная тары**	-
		*двухсекционная моечная ванна	-

наличие помещения			+
	*душевая		+
	*шкаф для различного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды		-
	*сушка или скамейки		+
	*зеркало		-
	*унитаз		+
	*раковина для мытья рук		+
наличие помещения			-
- кабинет завхозующего производством, оснащение:	*офисная мебель		-
	*оргтехника		-
	*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи		-
наличие помещения и			-
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.	наличие помещения		+
	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	-

Заказчик:

Исполнитель: