

**КОНТРАКТ № Г15/26/2**  
**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА БАЗЕ МУНИЦИПАЛЬНЫХ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА**  
**В УЧЕБНЫЙ И КАНИКУЛЯРНЫЙ ПЕРИОД 2026 ГОДА**

г. Волгоград

«14» августа 2026г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия №15 Советского района Волгограда» (МОУ гимназия №15), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ляпиной Елены Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Венера» (ООО «Венера»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Ивановой Ирины Валентиновны, 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 извещения № 0329200062226002042 от 15.07.2026 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), протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 03.08.2026 № 0329200062226002042-5-1 в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

**Идентификационный код закупки: 263344650137734460100110015629000**

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 образовательного учреждения «Гимназия №15 Советского района Волгограда» (далее – МОУ) в учебный и каникулярный период 2026 года.**

1.3.1. В учебный период в зависимости от режима (смены) обучения:

- дети 7-11 лет, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками;
- дети 7-11 лет, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами;
- дети 7-11 лет с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ), дети-инвалиды, обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются завтраками и полдниками;
- дети 7-11 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками;
- дети 12-18 лет льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, обучающиеся в 1 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками;
- дети 12-18 льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, обучающиеся во 2 смену по образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами;
- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды обучающиеся в 1 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются завтраками и полдниками;
- дети 12-18 лет с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся во 2 смену по адаптированным образовательным программам основного общего или среднего общего образования, обеспечиваются обедами и полдниками.

1.3.2. В каникулярный период:

- в лагерях с дневным пребыванием для детей возрастной группы 7-11 лет на базе МОУ в период каникул при 2-х разовом питании дети обеспечиваются завтраками и обедами;
- в лагерях с дневным пребыванием для детей возрастной группы 12-18 лет на базе МОУ в период каникул при 2-х разовом питании дети обеспечиваются завтраками и обедами.

1.4. Срок оказания услуг: с даты заключения Контракта, но не ранее **01.09.2026**, по **31.12.2026** согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Место оказания услуг: по адресу (адресам) в соответствии с графиком оказания услуг (Приложение № 6).

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).

2.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). 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, в течение 10 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель с использованием Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) формирует, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную пунктом 1 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

2.4. В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС документ о приемке или формирует с использованием ЕИС, подписывает

усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от его имени, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

2.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона № 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

2.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуг, 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 Российской Федерации.

2.7. 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 условий Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений с указанием срока их устранения.

2.8. При наличии технической возможности Стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», 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 Контракта обосновывается в Приложении № 4 к Контракту и составляет **4 442 313,79 (Четыре миллиона четыреста сорок две тысячи триста тринадцать) рублей 79 копеек** НДС не облагается на основании пп.5, п.2, ст. 149 Налогового кодекса Российской Федерации.

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

3.3. В цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту 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. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 6.2-6.5, 6.11 настоящего Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

3.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

3.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате в пункте 3.1 настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании Документов о приемке без авансового платежа. Расчет за оказанные услуги (часть услуг) осуществляется в течение 7 рабочих дней со дня подписания Заказчиком Документа о приемке.

3.6. **Источник финансирования: средства бюджетного учреждения (КВР 244).**

### **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. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения (объектами муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленными за Заказчиком на праве оперативного управления) в целях исполнения и на срок исполнения Контракта в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» безвозмездно.

4.1.6. В целях исполнения Контракта безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов.

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 Исполнителя.

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 Заказчика.

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

4.1.11. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем.

4.1.12. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся.

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

4.1.14. 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).

4.1.15. 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.

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

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, в учебный период и услуги питания детей в каникулярный период (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

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

4.2.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов:

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

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

- 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»;

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». 4.2.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания (далее – Меню).

4.2.4.1. Меню разрабатывать на основании примерного меню основного (организованного) питания, приведенного в Приложении № 1 к Контракту.

4.2.4.2. В процессе исполнения Контракта Меню может изменяться. В таком случае Исполнитель разрабатывает и по согласованию с Заказчиком утверждает измененное Меню.

4.2.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.2.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (далее – Лечебное меню), при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.2.6.1. Лечебное меню должно соответствовать представленным родителями (законными представителями) обучающегося утвержденному лечащим врачом набору продуктов в соответствии с заболеванием обучающегося.

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

4.2.8. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.2.10. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

4.2.11. Производить приготовление пищи на производственных площадях МОУ и производственных площадях Исполнителя и в дни согласно Заявкам на питание по форме Приложения № 2 к Контракту. Исполнитель обязуется предоставить Заказчику допуск для проверки всех помещений согласно подпункту 4.3.2 Контракта.

4.2.12. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.2.13. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.2.14. 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.

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

4.2.16. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.

4.2.17. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.

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

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

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

4.2.21. Обеспечивать контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

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

4.2.23. 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.

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

4.2.25. 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.

4.2.26. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- соблюдать правила посещения санитарной комнаты;
- 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;
- соблюдать прочие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.282-26..

4.2.27. 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 катаральными 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.282-26.

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

4.2.29. 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.).

4.2.30. 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.

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

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

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

4.2.34. 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.

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

4.2.36. 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.

4.2.37. В случае если Исполнитель является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, в срок не более 5 рабочих дней с даты заключения Контракта предоставить Заказчику декларацию о принадлежности к субъектам малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) Исполнителя и заверенную печатью (при наличии печати).

4.2.38. В случае если Исполнитель не является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее – Соисполнитель) в объеме 25% от цены Контракта.

4.2.39. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с Соисполнителем представить Заказчику:

а) декларацию о принадлежности Соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с Соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.40. В случае замены Соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого Соисполнителя, представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 4.2.39 настоящего раздела, в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым Соисполнителем.

4.2.41. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с Соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанных услуг, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем Соисполнителю, – в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им Соисполнителем, предусмотрена оплата исполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных Соисполнителем).

4.2.42. Оплачивать оказанные Соисполнителем услуги (их результаты), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким Соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанных услуг (их результатов), отдельных этапов исполнения договора.

4.2.43. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта Соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в подпунктах 4.2.39-4.2.41 настоящего раздела, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение Соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

4.2.44. Возвратить сумму излишне полученных денежных средств в случае установления контролирующими органами фактов оплаты Заказчиком услуг сверх фактически оказанного объема услуг, использования при оказании услуг материалов, не предусмотренных сметами к Контракту, изменения способа оказания услуг при отсутствии соответствующих согласований с Заказчиком.

### **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;

- проверять помещения согласно подпункту 4.2.11 Контракта на наличие и соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, в том числе на соответствие содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества правилам.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения 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. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем во исполнение подпункта 4.2.38 Контракта, осуществлять замену Соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого Соисполнителя.

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

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

5.1. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, выданной в соответствии с требованиями статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет **222 115,69** рублей.

5.3. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на 25 и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения

Контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, а также в пункте 5.2 настоящего Контракта, что составляет **333 173,53** рублей или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения Контракта в размере обеспечения исполнения Контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки, а также пункте 5.2 настоящего Контракта.

5.4. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.5. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 (десяти) рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

5.6. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.7. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.8. В случае если Исполнителем в ходе исполнения Контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный пунктом 5.7 настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.9. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у организации, предоставившей независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление соответствующих операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в срок не позднее 1 месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случаях, указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами 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), утвержденными 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 – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3-6.5 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).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:  
10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;  
5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);  
1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);  
б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:  
10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;  
5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);  
1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) 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).

6.5. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается 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).

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

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.9. 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). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.10. 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).

6.11. Пени 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 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 Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.12. Сумма неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с пунктами 6.2-6.5, 6.11 настоящей Контракта, удерживается Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в соответствии с пунктом 3.5 Контракта.

6.13. 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.

6.14. Неустойки (штрафы, пени), начисленные Исполнителю, могут быть списаны Заказчиком в порядке и случаях, установленных Правилами списания сумм неустоек (штрафов, пеней), начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 04.07.2018 № 783 «О списании начисленных поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанных заказчиком сумм неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных контрактом».

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2026, а в части возмещения убытков, выплаты неустоек – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

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

8.1. 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.

8.2. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

- при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;
- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10 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 10 процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги;
- в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, допускается изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

8.3. 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.

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

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

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

8.3.1.3. 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.

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

8.3.1.5. 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.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленной 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.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

8.3.1.8. Неисполнения Исполнителем подпункта 4.2.11 Контракта.

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

8.3.2.1. 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.

8.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель, что считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.5. 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.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней 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.

8.7. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.4 настоящего Контракта, Заказчик не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.8. 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.

8.9. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик, что считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.10. 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.

8.11. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.12. В случае отмены Исполнителем не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.9 настоящего Контракта, Исполнитель не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.13. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 51 Федерального Закона № 44-ФЗ.

9.2. Соглашение об изменении условий Контракта заключается в электронной форме с использованием ЕИС. Проект соглашения об изменении условий Контракта может быть направлен одной Стороной другой Стороне посредством ЕИС для рассмотрения. В случае достижения Сторонами согласия срок подписания такого соглашения не должен превышать 7 (семи) рабочих дней.

Направление проекта соглашения об изменении условий Контракта, его рассмотрение и подписание являются правом, а не обязанностью Сторон. Неподписание одной из Сторон соглашения об изменении условий Контракта, а равно оставление без ответа направленного проекта такого соглашения не является нарушением условий Контракта, не влечет применения мер ответственности и не может рассматриваться как уклонение от исполнения обязательств по Контракту.

9.3. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее 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.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – Примерное меню основного (организованного) питания.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ «Гимназия №15 Советского района Волгограда» в учебный и каникулярный период 2026 года.

10.5. Приложение № 5 – Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой МОУ «Гимназия №15 Советского района Волгограда» согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Заказчик:

#### Муниципальное общеобразовательное учреждение

#### «Гимназия № 15 Советского района Волгограда»

Место нахождения: 400062, г. Волгоград, ул. им. академика Королева, 1а

Банковские реквизиты: департамент финансов администрации Волгограда (МОУ Гимназия №15)

ИНН 3446501377 КПП 344601001

Департамент финансов администрации Волгограда

(МОУ гимназия №15, л/сч. 20763003440)

Наименование банка: ОКЦ № 4 ЮГУ Банка России/УФК по Волгоградской области, г Волгоград

Казначейский счет: 03234643187010002900

Банковский счет: 40102810445370000021

БИК ТОФК 011806101

Тел. 8(8442) 46-24-42

e-mail: gymnasium15@volgadmin.ru

### Исполнитель:

#### Общество с ограниченной ответственностью

#### «ВЕНЕРА» (ООО «Венера»)

Адрес: 400117, г. Волгоград, Бульвар 30-летия Победы, дом 39Б, офис 19.

Телефон 8(8442) 48-32-57

ИНН 3445079459

КПП 344301001

Р/с 40702810201000013284

Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград

К/с 30101810100000000715

БИК 041806715

Телефон: 8442) 48-31-57

E-mail: Venera-volg@mail.ru

Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./

М.П.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026г.

Директор \_\_\_\_\_ /Иванова И.В./

М.П.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026г.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Владелец сертификата:<br>ИВАНОВА ИРИНА ВАЛЕНТИНОВНА<br>ДИРЕКТОР<br>ООО «ВЕНЕРА»<br>Сертификат:<br>0286098700d7b3e9e42d370e840c7b05<br>Действителен с 19.01.2026 по 19.04.2027<br>Дата и время подписания:<br>12.08.2026<br>00:00:00(МСК) | <br>Владелец сертификата:<br>Ляпина Елена Юрьевна<br>Директор<br>МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ № 15 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»<br>Сертификат:<br>60dbd4515ac97bc124978e469f0c1a8d<br>Действителен с 22.10.2025 по 15.01.2027<br>Дата и время подписания:<br>14.08.2026<br>13:26:25(МСК) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Примерное меню основного (организованного) питания.**

**(прилагается)**

**Форма заявки на питание** \_\_\_\_\_  
(дата)

**Исполнитель:** \_\_\_\_\_

**Заказчик: МОУ Гимназия № 15**

| Номер<br>и<br>литера<br>класса | Смена<br>(в случае<br>если все<br>обучаю-<br>щиеся не<br>помеща-<br>ются в<br>столовой<br>одновре-<br>менно) | 1-4 классы                                                                            |                                                                                                                                                         | 5-11 классы                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                         | оказание<br>услуг по<br>организации<br>питания<br>обучающихся<br>в лагерях с<br>дневным<br>пребыванием<br>(2-х разовое<br>питание) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                                                                                                              | оказание услуг<br>по организации<br>бесплатного<br>горячего<br>питания<br>обучающихся | оказание услуг<br>по организации<br>бесплатного<br>горячего питания<br>обучающихся с<br>ограниченными<br>возможностями<br>здоровья, детей-<br>инвалидов | оказание услуг по<br>организации бесплатного<br>горячего питания<br>обучающихся льготных<br>категорий, определенных<br>частью 2 статьи 46<br>Социального кодекса<br>Волгоградской области от<br>31.12.2015 № 246-ОД | оказание услуг<br>по организации<br>бесплатного<br>горячего питания<br>обучающихся с<br>ограниченными<br>возможностями<br>здоровья, детей-<br>инвалидов |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
|                                |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |
| <b>Итого:</b>                  |                                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                    |

Заявку принял представитель Исполнителя:

\_\_\_\_\_  
 (должность)  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись)      (расшифровка подписи)  
 М.П.

Заявку составил представитель Заказчика:

\_\_\_\_\_  
 (должность)  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись)      (расшифровка подписи)  
 М.П.

Заказчик:  
Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./  
М.П.

Исполнитель:  
Директор \_\_\_\_\_ / Иванова И.В /  
М.П.

Форма Абонементной книжки

| Абонементная книжка                                                                                               | Абонементная книжка                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Корешок талона                                                                                                    | Талон                                                                                                             |
| Дата оказания услуг « ____ » _____ 2026г.                                                                         | Дата оказания услуг « ____ » _____ 2026г.                                                                         |
| Заказчик: _____                                                                                                   | Заказчик: _____                                                                                                   |
| Исполнитель: _____                                                                                                | Исполнитель: _____                                                                                                |
| Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе: | Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе: |
| Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    | Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    |
| Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    | Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    |
| Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    | Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    |
| Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    | Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    |
| Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    | Комплект _____ руб. _____<br>кол-во цена сумма                                                                    |
| Итого оказано услуг на сумму:                                                                                     | Итого оказано услуг на сумму:                                                                                     |
| цифрами прописью                                                                                                  | цифрами прописью                                                                                                  |
| Представитель Исполнителя _____<br>подпись                                                                        | Представитель Заказчика _____<br>подпись                                                                          |
| М.П. (Штамп)                                                                                                      | М.П.                                                                                                              |

Заказчик:  
Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./  
М.П.

Исполнитель:  
Директор \_\_\_\_\_ /Иванова И.В /  
М.П.

**Расчет объема заказа и цены услуг по организации питания обучающихся на базе МОУ «Гимназия № 15 Советского района Волгограда» в учебный и каникулярный период 2026 года**

| Наименование услуги                                                                                                                                                                                                                                              | Код по ОКПД2 | Стоимость услуги в день (руб.) | Количество дето-дней | Объем услуги (руб.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|----------------------|---------------------|
| оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы)                                                                                                                                      | 56.29.20.120 | 135,14                         | 24190                | 3 269 036,60        |
| оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы) | 56.29.20.120 | 135,14                         | 7154                 | 966 791,56          |
| <b>Итого по обучающимся, для которых организуется бесплатное горячее питание</b>                                                                                                                                                                                 | х            |                                |                      |                     |
| оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих начальное общее образование (1-4 классы)                                                                              | 56.29.20.120 | 172,54                         | 328                  | 56 593,12           |
| оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы)                                                              | 56.29.20.120 | 172,54                         | 294                  | 50726,76            |
| <b>Итого по обучающимся, для которых организуется бесплатное двухразовое горячее питание</b>                                                                                                                                                                     | х            |                                |                      |                     |
| оказание услуг по организации питания обучающихся в лагерях с дневным пребыванием (2-х разовое питание)                                                                                                                                                          | 56.29.20.120 | 208,77                         | 475                  | 99 165,75           |
| <b>ВСЕГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                                |                      | <b>4 442 313,79</b> |

Заказчик:  
Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./  
М.П.

Исполнитель:  
Директор \_\_\_\_\_ /Иванова И.В./  
М.П.

**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования производственных помещений в столовой  
МОУ «Гимназия № 15 Советского района Волгограда» согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и  
требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**

| № п/п       |                                           | Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.                     | МОУ гимназия № 15 |
|-------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|             |                                           | <b>Площадь, в т.ч.:</b>                                                                          | <b>188,90</b>     |
|             |                                           | непроизводственная                                                                               |                   |
|             |                                           | производственная                                                                                 |                   |
|             |                                           | подсобное помещение                                                                              |                   |
| <b>1</b>    | <b>наличие помещения</b>                  | <b><u>Столовая-догоотовочная</u></b>                                                             |                   |
| <b>1.1.</b> |                                           | <b>Производственные помещения:</b>                                                               | -                 |
|             | - дoгoтoвoчнoй цeх (хoлoднoй), oснaщeниe: | *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>наличие помещения</b>                  |                                                                                                  | +                 |
|             | - дoгoтoвoчнoй цeх (горячий), oснaщeниe:  | *котел электрический                                                                             | -                 |
|             |                                           | *пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства) | -                 |
|             |                                           | *плиты электрические                                                                             | +                 |
|             |                                           | *духовой(жарочный) шкаф                                                                          | +                 |
|             |                                           | * электрическая сковорода                                                                        | -                 |
|             |                                           | *термошуп                                                                                        | -                 |
|             |                                           | *протирачная 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                                                                                                                                                                                    | + |
|  | наличие помещения                                        |                                                                                                                                                                                                            | - |
|  | - 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                                                                                                                                                                                    | + |
|  | наличие помещения                                        |                                                                                                                                                                                                            | - |
|  | -овощной цех (первичной обработки овощей).<br>Оснащение: | *производственные (столы не менее 2-х)                                                                                                                                                                     | - |
|  |                                                          | *картофелеочистительная и овощерезательная машина                                                                                                                                                          | - |
|  |                                                          | *холодильник                                                                                                                                                                                               | + |
|  |                                                          | *раковина для мытья рук                                                                                                                                                                                    | + |
|  | наличие помещения                                        |                                                                                                                                                                                                            | - |
|  | -овощной цех (вторичной обработки овощей).<br>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.                                          | + |
|  | наличие помещения             |                                                                                                                                                 | - |
|  | -мучной цех оснащение:        | *производственные (столы не менее 2-х)                                                                                                          | - |
|  |                               | *тестомесильная машина                                                                                                                          | + |
|  |                               | *контрольные весы                                                                                                                               |   |
|  |                               | *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, 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                                                                                | + |
|  | наличие помещения             |                                                                                                                                                 | - |
|  | - моечная кухня               | *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>Складские помещения:</b>                                                             |   |
|      | наличие помещения                           |                                                                                         | - |
|      | - охлаждаемые камеры, оснащение             | *среднетемпературные холодильники                                                       | - |
|      |                                             | *низкотемпературные холодильники                                                        | - |
|      |                                             | *стеллажи                                                                               | - |
|      |                                             | *подтоварники                                                                           | - |
|      |                                             | *контрольные термометры                                                                 | - |
|      | наличие помещения                           |                                                                                         | + |
|      | - кладовая для сыпучих продуктов, оснащение | *стеллажи                                                                               | + |
|      |                                             | *подтоварники                                                                           | - |
|      |                                             | *емкости для продукции                                                                  | - |
|      |                                             | *товарные весы                                                                          | - |
|      |                                             | *психрометры                                                                            | + |
| 1.3. | наличие помещения                           |                                                                                         | - |
|      | кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение  | <b>Вспомогательные помещения:</b>                                                       |   |
|      |                                             | *шкаф для посуды и инвентаря                                                            | - |
|      |                                             | *стеллажи                                                                               | - |
|      | наличие помещения                           |                                                                                         | - |
|      | загрузочная, оснащение:                     | *весы напольные                                                                         | + |
|      |                                             | *производственный стол                                                                  | - |
|      |                                             | *подтоварники                                                                           | - |
|      | наличие помещения                           |                                                                                         | - |
|      |                                             | <b>-мочная тары</b>                                                                     |   |
|      |                                             | *двухсекционная мочная ванна                                                            | - |
|      | наличие помещения                           |                                                                                         | + |

|      |                                                 |                                                                                                                                                    |   |
|------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|      | -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                                                                                                                            | + |
|      | <b>наличие помещения</b>                        |                                                                                                                                                    | - |
|      | - кабинет заведующего производством, оснащение: | *офисная мебель                                                                                                                                    | - |
|      |                                                 | *оргтехника                                                                                                                                        | - |
|      |                                                 | *укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи                                                                                   | + |
|      | <b>наличие помещения</b>                        |                                                                                                                                                    | - |
|      | 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. | <b>наличие помещения</b>                        |                                                                                                                                                    | + |
|      | 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                                                                                                                                            | - |
|      |                                                 | -стол для сбора грязной посуды                                                                                                                     | + |
|      |                                                 | - конвейер (при наличии) или универсальные тележки для сбора грязной посуды                                                                        | - |
| 2    | <b>наличие помещения</b>                        | <b><u>Буфет-раздаточная</u></b>                                                                                                                    | - |
| 2.1. |                                                 | <b>Производственные помещения</b>                                                                                                                  | - |

|      |                   |                                                                                                                                                                                                               |   |
|------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|      |                   | - 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                                                                                                                                                                          | - |
| 2.2. | наличие помещения | <b>Складские помещения:</b>                                                                                                                                                                                   | - |
|      |                   | - кладовая для сухих продуктов                                                                                                                                                                                | - |
| 2.3. | наличие помещения | <b>Вспомогательные помещения:</b>                                                                                                                                                                             | - |
|      |                   | - выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двусторчатым шкафом                                                                                                                  | - |
| 2.4. | наличие помещения | <b>Технические помещения:</b>                                                                                                                                                                                 | - |
|      |                   | - электро-щитовая                                                                                                                                                                                             | - |
|      |                   | -вентиляционная камера                                                                                                                                                                                        | - |
| 2.5. | наличие помещения | <b>Обеденный зал:</b>                                                                                                                                                                                         | - |
|      |                   | - зал для приема пищи                                                                                                                                                                                         | - |
|      |                   | - линия раздачи                                                                                                                                                                                               | - |
|      |                   | - буфет                                                                                                                                                                                                       | - |
|      |                   | - конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды                                                                                                                            | - |

Заказчик:  
Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./  
М.П.

Исполнитель:  
Директор \_\_\_\_\_ /Иванова И.В /  
М.П.

**График оказания услуг**

| Наименование МОУ | Место оказания услуг                                                                                                                 | Срок оказания услуг                                                      | Вид услуг                                                                                         |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МОУ Гимназия №15 | Российская Федерация,<br>обл Волгоградская, г.о.<br>город-герой Волгоград, г<br>Волгоград, ул им.<br>академика Королева, влд.<br>1а. | с даты заключения<br>контракта, но не ранее<br>01.09.2026, по 31.12.2026 | организация бесплатного горячего<br>питания обучающихся на базе МОУ в<br>учебный период 2026 года |
|                  |                                                                                                                                      | с 26.10.2026 по 30.10.2026                                               | организация питания обучающихся на<br>базе МОУ в осенний каникулярный<br>период 2026 года         |

Заказчик:  
Директор \_\_\_\_\_ /Ляпина Е.Ю./  
М.П.

Исполнитель:  
Директор \_\_\_\_\_ /Иванова И.В /  
М.П.