

**КОНТРАКТ № ГПН/82**  
**НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**  
**ОБУЧАЮЩИХСЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**  
**ВОЛГОГРАДА**

г. Волгоград

«31» августа 2020 г.

Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 82 Дзержинского района Волгограда» (далее МОУ СШ № 82), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Чирсковой Ольги Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Виво Маркет» (далее ООО «Виво Маркет»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполняющего обязанности директора Ковалева Романа Сергеевича, действующего на основании Приказа № 39 от 09.06.2020 г., с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые, как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

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

Идентификационный код закупки \_\_\_\_\_.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, 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 бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 82 Дзержинского района Волгограда» (далее – МОУ) согласно Меню (Приложение № 1) в зависимости от режима (смены) обучения:

- обучающиеся в 1 смену обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся во 2 смену обеспечиваются обедами.»

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 1 сентября 2020 г. по 16 сентября 2020 г. согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

**2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет 368 760 (Триста шестьдесят восемь тысяч семьсот шестьдесят) рублей 00 копеек, НДС не облагается на основании Налогового кодекса РФ.

2.2. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.3. В общую 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.

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации за счет средств бюджетного учреждения.

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и актов оказанных услуг в течение 30 дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

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

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

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.4. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Акта, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного акта оказанных услуг по настоящему Контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

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

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

3.8. 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.

### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

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

4.1.5. 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.

4.1.6. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

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

4.1.8. Передать исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные 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».

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

4.1.10. 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.

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

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

4.1.13. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем Мезину Марию Александровну.

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

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

4.1.16. 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).

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

#### 4.2. Исполнитель обязан:

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

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов»;

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

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

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

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

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 6 к настоящему контракту,

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему контракту.

Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, согласовывает его в установленном порядке с Управлением Роспотребнадзора, а Заказчик в течение 10 (десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

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

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

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке МОУ, соответствующем нормам СанПиН 2.4.5.2409-08. В случае, если помещения пищеблока МОУ не соответствуют нормам СанПиН 2.4.5.2409-08 для приготовления пищи по утвержденному меню, Исполнитель доставляет готовые блюда в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

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

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

4.2.12. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

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

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

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

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

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

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

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

4.2.19. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

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

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

4.2.22. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.23. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными

инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1) перед заключением контракта;

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

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

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика

полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

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

4.3. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

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

1) перед заключением контракта;

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

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

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

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему Контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

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

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством

Российской Федерации по уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.2. 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.

5.3. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение стороной обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену контракта.

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

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

5.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042) в сумме 1000,00 (одной тысячи) рублей.

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

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

5.9. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

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

5.11. 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 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.12. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.



## 6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

6.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2020, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## 7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в том числе в соответствии с п. 4.3.6. настоящего Контракта при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки несоответствий действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам производственных площадей Исполнителя и/или Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

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

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

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

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации

для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Такое решение не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

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

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

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

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

7.13. Изменение условий Контракта допускается в порядке, предусмотренном ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

- если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на 10% или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на 10%. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

- в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему Заказчику субсидии, предусмотренные частью 1 статьи 78.1. Бюджетного кодекса Российской Федерации, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии. При этом по соглашению Сторон допускается изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема Услуг.

## 8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

18.1. Настоящий Контракт заключен в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для



**МЕНЮ**  
(Прилагается)





**Форма Абонементной книжки**

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

Заказчик:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
М.П.

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
М.П.

**Расчет объема заказа и цены услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МОУ**

Наименование услуги	Режим функционирования учреждения	Количество детодней, д/д	Сумма на одного обучающегося в день, руб.	Общая сумма, руб.
Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МОУ СШ № 82 (1-4 классы)	5-дневка	5268	70,00	368760,00

Заказчик: \_\_\_\_\_ / О.Н. Чирскова /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.



**Сведения о наличии и отсутствии минимального перечня оборудования  
производственных помещений в столовой образовательного учреждения согласно СанПиН  
2.4.5.2409-08.  
в МОУ СШ № 82**

п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МОУ СШ №82
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>261,40</b>
		непроизводственная	<b>127,6</b>
		производственная	<b>133,8</b>
		подсобное помещение	<b>0,0</b>
	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>	<b>-</b>
<b>.1.</b>		<b>Производственные помещения:</b>	-
	- договорочный цех (холодный), оснащение:	*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>		<b>+</b>
	- договорочный цех (горячий), оснащение:	*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	-
	<b>наличие помещения</b>		-
	- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	*мясорубка электрическая	+
		среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	+
		*фаршемешалка	-
		*котлетоформовочного автомата	-
		*производственные столы не менее 3-х	+
		*ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	-
		*емкости для обработки яиц	+
		*необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	+
		*весы электронные настольные до 10кг	+
		*раковина для мытья рук	-
	<b>наличие помещения</b>		-
	-овощной цех (первичной обработки овощей). Оснащение:	*производственные (столы не менее 2-х)	-
		*картофелеочистительная и овощерезательная машина	-
		*холодильник	+
		*раковина для мытья рук	-
	<b>наличие помещения</b>		-
Овощной цех (вторичной обработки овощей). Осна		*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	+
	*мочная 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		-
- мочная 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	-
	*транспортер	-
	*производственный стол	+
	*кассеты для хранения столовых приборов	+
	*контрольный термометр	+
	*раковина для мытья рук	-
	*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
наличие помещения		-
- мочная кухонной посуды	*производственный стол	-
	*ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	+

		*стеллажи для хранения чистой посуды	+
		*контрольный термометр	-
		*раковина для мытья рук	-
		*мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	-
.2.	<b>наличие помещений</b>	<b>Складские помещения:</b>	-
	- охлаждаемые камеры, оснащение	*среднетемпературные холодильники	-
		*низкотемпературные холодильники	-
		*стеллажи	-
		*подтоварники	-
		*контрольные термометры	-
	<b>наличие помещений</b>		-
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	*стеллажи	+
		*подтоварники	+
		*емкости для продукции	-
*товарные весы		-	
*психрометры		-	
.3.	<b>наличие помещений</b>	<b>Вспомогательные помещения:</b>	-
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	*шкаф для посуды и инвентаря	-
		*стеллажи	-
	<b>наличие помещений</b>		-
	загрузочная, оснащение:	*весы напольные	+
		*производственный стол	-
		*подтоварники	-
	<b>наличие помещений</b>		-
		<b>-мочная тары</b>	
		*двухсекционная мочная ванна	-
<b>наличие помещений</b>		+	
щелочная	*душевая	-	

		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	-
		*стулья или скамейки	+
		*зеркало	-
		*унитаз	-
		*раковина для мытья рук	-
	<b>наличие помещений</b>		-
	- кабинет заведующего производством, оснащение:	*офисная мебель	-
		*оргтехника	-
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	+
	<b>наличие помещений</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	+
.4.	<b>наличие помещений</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		-	
	<b>наличие помещений</b>	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>	
	<b>Производственные помещения</b>		

.1.		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		*производственные столы не менее 2-х	
		*электрплита	
		*холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
.2.	наличие помещения	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	
.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
.4.	наличие помещения	<b>Технические помещения:</b>	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
.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:  
\_\_\_\_\_/ О.Н. Чирскова /  
М.П.

Исполнитель: ООО «Виво Маркет»  
\_\_\_\_\_/Р.С.Ковалев/  
М.П.

**График оказания услуг**

Наименование образовательного учреждения	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
МОУ СШ № 82	400081, г. Волгоград, ул.Ангарская, 49	С 01.09.2020 по 16.09.2020.	Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

Заказчик:  
\_\_\_\_\_/ О.Н. Чирскова /  
М.П.

Исполнитель: ООО «Виво Маркет»  
\_\_\_\_\_/Р.С.Ковалев/  
М.П.