

КОНТРАКТ № 13/8- А

на оказание услуг по организации питания детей в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко» Чернышковского муниципального района Волгоградской области

р.п.Чернышковский
2022г.

« 01 » сентября

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко» Чернышковского муниципального района Волгоградской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Захарченко Светланы Васильевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Юмагулова Я.С., именуемая в дальнейшем «Поставщик», в лице Юмагуловой Яны Сергеевны, действующего на основании свидетельства 34 № 003504835 от 02.11.2009 г., 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 п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

Идентификационный код закупки: **22 33433006625343301001 0006 000 0000 000**

1.2. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации горячего питания детей, посещающих Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко» Чернышковского муниципального района Волгоградской области, по адресу Волгоградская область, Чернышковский район, р.п. Чернышковский, ул. Цимлянская, 12 согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1) в зависимости от режима пребывания детей.

1.3. Срок оказания услуг: с 01.09.2022 г. по 31.10.2022г. согласно графику оказания услуг (Приложение № 5).

1.4. Изменение предмета контракта не допускается.

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, включая налог на добавленную стоимость **583 940,00 рублей** (Пятьсот восемьдесят три тысячи девятьсот сорок) рублей 00 копеек НДС не облагается на основании Налогового кодекса РФ.

2.2. Стоимость набора продуктов питания, необходимого для организации горячего питания детей, посещающих муниципальные дошкольные учреждения , рассчитывается как стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи на одного питающегося из расчета:

140 рублей в день на одного ребенка.

2.3. 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.

2.4. 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.

Расчетным периодом по настоящему контракту является календарный месяц.

2.5.2. Окончательный расчет за месяц производится Заказчиком путем перечисления на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленного Акта оказанных услуг в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком Акта оказанных услуг за расчетный период.

2.6. Источником финансирования является бюджет Чернышковского муниципального района на 2022год:

- средства местного бюджета, предусмотренные на организацию питания детей, посещающих дошкольное учреждение и получающих дошкольное образование в муниципальных дошкольных образовательных организациях КБК 913 0701 1110000590 244 226 020 в размере **583 940,00 рублей.**

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. Не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

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

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам

питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

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

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

4.1.5. Передать Исполнителю в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта (приложение № 4 к контракту).

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

4.1.7. 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.

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

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

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: Лысаковой Ольги Владимировны.

4.1.11. 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.

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

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

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания детей в муниципальной дошкольной образовательной организации на указанный в договоре период в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

-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 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

4.2.2. Оказывать услуги по адресу, указанному в пункте 1.2. контракта. Использовать имущество, предоставленное Заказчиком в пользование, в соответствие с его целевым назначением, нести расходы по ремонту оборудования. Исполнитель несет ответственность за сохранность имущества и в случае его повреждения (утраты) принимает меры по его восстановлению в(приобретению) за счет собственных средств.

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту. Обеспечить взаимодействие с территориальными органами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по вопросам организации питания в учреждении.

Меню может изменяться с согласия обеих сторон путем подписания дополнительного соглашения к контракту, при этом стоимость услуги, установленная в приложении № 3, определяемая из расчета 1 дня на 1 ребенка, не изменяется.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в детском саду.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.17. 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.

4.2.18. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.19. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов. В случае повреждения (утраты) посуды восстановление

4.2.20. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству.

4.2.21. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

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

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

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, 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.).

4.2.22. 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 катаром 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 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

4.2.24. 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.).

4.2.25. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря. Укомплектовать необходимым оборудованием производственные помещения в столовой образовательного учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

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

4.2.28. 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.

4.2.29. 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.

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

4.2.31. 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.

4.3.5. 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.

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

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

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

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. 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 поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

5.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных [пунктами 5.3 – 5.5.](#) настоящего Контракта):

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

5.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным [законом](#)), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящими Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в размере 10 процентов цена настоящего контракта.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 1000 рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1000 рублей.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня 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.

5.9. В случае просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, 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 (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

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

7. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном частями 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

7.2.1. если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на 10 процентов или уменьшаются предусмотренные 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 предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

7.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае нарушения Исполнителем в рамках оказания услуг действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, указанной в п.п. 4.3.5 настоящего Контракта, несоответствий с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

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

7.4. 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.

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

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

8.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

8.3 Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 (Пяти) календарных дней с момента их получения.

8.5. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. Стороны согласовали, что электронная переписка, в том числе претензионная, осуществляемая сторонами в рамках выполнения настоящего контракта по электронным адресам, указанным в разделе 10 контракта, имеет юридическую силу и признается сторонами официальной, если в тексте самого электронного письма указываются фамилия, имя отчество отправителя и имеется ссылка на реквизиты договора (номер и дата). При соблюдении договоренности стороны вправе ссылаться на сведения, содержащиеся в таких письмах, в том числе в судебных спорах.

9. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

- 9.1. Приложение № 1 – МЕНЮ.
- 9.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.
- 9.3. Приложение № 3 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся
- 9.4. Приложение № 4 – Сведения об оборудовании, предоставляемом исполнителю для организации услуги
- 9.5. Приложение № 5 – График оказания услуг.

10. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

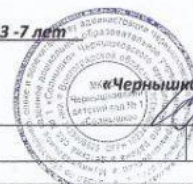
МКДОУ «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко» Адрес: 404462 Волгоградская область, Чернышковский район, р.п.Чернышковский, ул.Цимлянская, д.12 ИНН 3433006625 КПП 345801001 р/сч 03231643186580002900 к/сч 40102810445370000021 ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА РОССИИ// УФК по Волгоградской области г. Волгоград БИК 011806101 л/сч 1333K003801	ИП Юмагулова Я.С. Адрес: Волгоградская область, р.п.Чернышковский, ул. Южная, 19 ИНН 343301910789 ОГРНИП 309345830600095 р/с40802810003000000098 в ПАО КБ «ЦЕНТР-ИНВЕСТ» Г.РОСТОВ-НА-ДОНУ БИК 046015762 ОКПО 0169040089 ОКАТО 18258551000 к/с30101810100000000762 ОКТМО 18658151051
 М.П. /С.В.Захарченко/	 М.П. / Я.С.Юмагулова/

Приложение № 1

Приложение № 1
к Контракту № 13/8-А
от 01.09. 2022 г.

МЕНЮ

Примерное циклическое меню для детей дошкольного возраста 3 - 7 лет
10,5 – часовой режим функционирования



Утверждаю
Заведующий МКДОУ
«Чернышковский д/с №1 «Солнышко»
Захарченко С.В.

День 1	День2	День 3	День 4	День 5
Завтрак				
Каша вязкая (гречневая) с молоком и маслом -200мл	Макароны отварные с сыром – 150гр	Каша жидкая (пшеничная) с молоком и маслом -200мл	Суп молочный с крупой (рисовый) – 200мл	Омлет натуральный -85гр
Чай с сахаром -180 мл	Кофейный напиток с молоком - 180мл	Какао с молоком-180 мл	Кофейный напиток с молоком - 180мл	Икра кабачковая (консервированная) – 60гр
Бутерброд с маслом- 40гр	Бутерброд с маслом-40гр	Бутерброд с маслом -40гр	Бутерброд с сыром- 50гр	Чай с сахаром -180мл
				Бутерброд с маслом- 40гр
Второй завтрак				
Яблоко свежее – 115гр	Сок фруктовый (консервированный) – 187мл	Банан -130гр	Апельсин – 120гр	Сок фруктовый (консервированный)– 188мл
Обед				
Икра морковная – 60гр	Овощи по сезону огурцы (свежие, соленные)-60гр	Икра свекольная – 60гр	Овощи по сезону (томаты, капуста квашеная) -60гр	Овощи по сезону огурцы (соленные, свежие) – 60гр
Суп картофельный с крупой (пшено) – 200мл	Щи из свежей капусты с картофелем -200мл	Суп картофельный с макаронными изделиями – 200мл	Борщ с капустой и картофелем - 200мл	Суп картофельный с клецками -200мл
Тефтели мясные -70гр	Птица тушеная в соусе с овощами -230гр	Голубцы ленивые - 160	Рыба тушеная с овощами – 80гр	Гуляш из отварного мяса – 75гр
Соус, сметанный с луком – 30гр	Компот из сушеных фруктов - 180мл	Соус сметанный с томатом- 30гр	Картофель отварной – 150гр	Каша рассыпчатая (рисовая) – 150гр
Капуста тушеная -150гр	Хлеб ржаной -38гр	Кисель из повидла – 180мл	Компот из сушеных фруктов - 180мл	Компот из сушеных фруктов -180мл
Компот из сушеных фруктов -180мл	Хлеб пшеничный – 25гр	Хлеб ржаной – 38гр	Хлеб ржаной -38гр	Хлеб ржаной -38гр
Хлеб ржаной -38гр		Хлеб пшеничный – 30гр	Хлеб пшеничный – 30гр	Хлеб пшеничный – 30гр
Хлеб пшеничный – 30гр				
Полдник				
Какао с молоком –200мл	Сырники с морковью – 90гр	Оладьи с повидлом – 100гр	Запеканка из творога – 90	Молоко кипяченое – 200мл
Пирожки печеные из дрожжевого теста – 50гр	Соус сметанный – 30гр	Чай с молоком – 180мл	Кисломолочный продукт (кефир) -180	Печенье – 45гр
	Кисломолочный продукт (кефир) -180мл			

День 6	День 7	День 8	День 9	День 10
Завтрак				
Каша жидкая (манная) с молоком и маслом – 200мл	Каша жидкая овсяная «Геркулес» с молоком и маслом – 200мл	Икра кабачковая (консервированная) – 60гр	Каша жидкая (пшенная) с молоком и маслом-200мл	Каша жидкая (рисовая) с молоком и маслом– 200мл
Какао с молоком –180мл	Кофейный напиток с молоком – 180мл	Каша рассыпчатая (пшеничная) – 150гр	Чай с сахаром– 180мл	Чай с сахаром– 180мл
Бутерброд с маслом -40гр	Бутерброд с сыром – 45гр	Чай с сахаром – 180мл	Бутерброд с сыром – 45гр	Бутерброд с маслом – 40гр
		Бутерброд с маслом – 40гр		
Второй завтрак				
Яблоко -115гр	Сок фруктовый (консервированный) – 187мл	Яблоко свежее – 110гр	Апельсин – 130гр	Сок фруктовый (консервированный) – 188мл
Обед				
Овощи по сезону (томаты, капуста квашеная)– 60гр	Икра свекольная – 60гр	Овощи по сезону огурцы (свежие, соленые) -60гр	Овощи по сезону (томаты, капуста квашеная) – 60гр	Салат из кукурузы (консервированной)-60гр
Суп картофельный с бобовыми (гороховый) – 200	Борщ с капустой и картофелем – 200мл	Суп с рыбными консервами- 200мл	Рассольник ленинградский – 200мл	Щи из свежей капусты с картофелем – 200мл
Запеканка картофельная с мясом – 160гр	Птица тушеная в соусе с овощами – 230гр	Котлеты рубленые – 70гр	Рыба, запеченная в омлете – 80гр	Макаронник с печенью - 165гр
Соус сметанный - 30гр	Чай с сахаром - 180мл	Капуста тушеная – 150гр	Пюре картофельное – 150гр	Компот из сушеных фруктов -180мл
Компот из сушеных фруктов -180мл	Хлеб ржаной -38гр	Компот из сушеных фруктов - 180мл	Кисель из повидла – 180мл	Хлеб ржаной -30гр
Хлеб ржаной -38гр	Хлеб пшеничный – 30гр	Хлеб ржаной -38гр	Хлеб ржаной -38гр	Хлеб пшеничный – 28гр
Хлеб пшеничный – 25гр		Хлеб пшеничный – 25гр	Хлеб пшеничный – 30гр	
Полдник				
Кофейный напиток с молоком- 200мл	Вареники ленивые (отварные) – 95гр	Оладьи с повидлом – 100гр	Пудинг из творога с яблоками – 100гр	Молоко кипяченое – 200мл
Пирожки печеные из дрожжевого теста – 50гр	Кисломолочный продукт (кефир) -180мл	Молоко кипяченое – 200мл	Кисломолочный продукт (кефир) -180мл	Печенье – 45гр

Заявка на питание воспитанников

Исполнитель: ИП Юмагулова Я.С.

Заказчик: МКДОУ «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко»

Номер и литера класса	Смена (в случае, если все дети не помещаются в столовой одновременно)	Оказание услуг по организации питания детей, посещающих муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
Ранняя группа	1	
Младшая группа	1	
Средняя группа	1	
Смешанная дошкольная группа	1	
Старшая группа	1	
Подготовит ельная группа	1	
Подготовит ельная группа	1	
Итого: 7 групп		

Приложение № 3
к Контракту № 13/8-А
от 01.09.2022 г.

Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации питания детей, посещающих

МКДОУ «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко»

Наименование услуги с указанием категории обучающихся	Источник финансирования	Стоимость услуги в день (руб.)	В т.ч. стоимость набора продуктов питания на одного ребенка	Кол-во дето-дней	Объем услуги (руб.)	В т.ч. стоимость продуктов питания
Оказание услуг по организации горячего питания детей	средства местного бюджета, предусмотренные на организацию питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение и получающих дошкольное образование в муниципальных дошкольных образовательных организациях.	140,00	130,00	4171	583 940,00	542 230,00
ИТОГО :					583 940,00	542 230,00

Заказчик:



/Захарченко С.В./

Исполнитель:



/Юмагулова Я.С./

/

**Сведения об оборудовании, предоставляемом исполнителю для организации
услуги**

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	ул. Цимлянская/ул. 2- Гвардейской
		Площадь, в т.ч.:	
		непроизводственная	5,5 кв.м / 32,9 кв.м
		производственная	26,4 кв.м / 64,2 кв.м
		подсобное помещение	15,5 кв.м / 19,9 кв.м
<u>1</u>	наличие помещения	<u>Столовая-догоотовочная</u>	
1.1.		Производственные помещения:	
	- догоотовочный 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	
наличие помещения		
- доготовочный цех (горячий), оснащение:	*котел электрический	
	*пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)	
	*плиты электрические	+ / +
	*духовой(жарочный) шкаф	
	* электрическая сковорода	
	*термощуп	
	*протирочная машина или блендер	
	*мясорубка для готовой продукции	
	*электрический кипятильник	
	*шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
	*холодильник производственный	- / +
	*холодильник для хранения суточных проб	- / +
	*холодильник низкотемпературный	
	*контрольные термометры для холодильного оборудования)	- / +
	*производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	+ / +
	*ванна производственная	
	*подставка под пароконвектомат	
	*тележка для пароконвектомата	
	*весы электронные настольные до 10кг	+ / +
	*набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	+ / +

	*раковина для мытья рук	+ / +
наличие помещения		
- мясорубный 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). Оснащение	*производственные (столы не менее 2-х)	- / +
	*картофелеочистительная и овощерезательная машина	
	*холодильник	
	*раковина для мытья рук	

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

	помещение для нарезки и хлеба	*хлеборезательная машина	
		*шкафы для хранения хлеба	
		*раковина для мытья рук	
	наличие помещения		
	- моечная столовая 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	
		*передвижные 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		
	-	*производственный стол	- / +

	моечная кухонная посуда	*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.		Складские помещения:	
	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	Вспомогательные помещения:	
	кладовая для посуды и инвентаря. Оснащение	*шкаф для посуды и инвентаря	
		*стеллажи	+ / +
	наличие помещения		
	загрузочная, оснащение:	*весы напольные	
		*производственный стол	
		*подтоварники	
	наличие помещения	-моечная тары	
		*двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещения		
	бытовые помещения	*душевая	- / +
		*шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	+ / +
		*стулья или скамейки	+ / +

	для персо нала, оснащ ение:	*зеркало	
		*унитаз	- / +
		*раковина для мытья рук	- / +
	налич ие поме щени я		
	- кабин ет заведу ющег о произ водств ом, оснащ ение:	*офисная мебель	
		*оргтехника	
		*укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	
	налич ие поме щени я		
	техни ческие поме щения :	- 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.	налич ие поме щени		

	я		
	обеде	- зал для приема пищи	
	нный		
	зал:		
	-	*мармит для первых, вторых, третьих блюд	
	линия	*холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
	раздач	*весы электронные настольные до 10кг	
	и,	*стол производственный	
	оснащ	- буфет	
	ение:	- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	наличие помещения	<u>Буфет-раздаточная</u>	
2.1.		Производственные помещения	
		- 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	Складские помещения:	
		- кладовая для сухих продуктов	

2.3.	наличие помещения	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	
		- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик:

_____/Захарченко С.В./

М.П.

Исполнитель:

_____/Юмагулова Я.С./

М.П.

2.3.	наличие помещений	Вспомогательные помещения:	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещений	Технические помещения:	
		- электро-щитовая	
		-вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещений	Обеденный зал:	
		- зал для приема пищи	
		- линия раздачи	
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	



/Захарченко С.В./

Исполнитель:



/Юмагулова Я.С./

Приложение № 5
к Контракту № 13/8- А
от 01.09. 2022 г.

График оказания услуг
по организации питания для детей, посещающих
МКДОУ «Чернышковский детский сад №1 «Солнышко»
Чернышковского муниципального района Волгоградской области

Вид услуги	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	График услуг
Организация горячего питания детей	Волгоградская обл., Чернышковский р-н, р.п. Чернышковский <u>ул. Цимлянская,12;</u> <u>ул. им. 2-ой</u> <u>Гвардейской</u> <u>Армии,23</u>	с 01.09.2022г. по 31.10.2022 г.	Ежедневно в установленные дни работы МКДОУ с 06 час 30 мин до 15 час 30 мин



/Захарченко С.В./

Исполнитель:



/Юмагулова Я.С./