**Требования по оказанию услуг общественного питания в здании ГБУК г.Москвы «Московский продюсерский центр»**

Арендатор обязуется:

1. Обеспечить в течение всего срока действия Договора аренды:
* Соблюдение режима работы Объекта: с 10:00 – 22:00, ежедневно, с понедельника по воскресенье.
* Наличие на Объекте уголка потребителя и всех необходимых документов: ОГРН/ОГРНИП и наименование зарегистрировавшего органа, ИНН, фирменное наименование, лицензии, свидетельства об аккредитации, сертификаты на работу, если они есть, книга жалоб и предложений, номер телефона контактного лица, которому клиент может пожаловаться, распечатанный закон РФ «О защите прав потребителей», правила торговли и оказания услуг, список контролирующих органов и территориального органа Роспотребнадзора, контакты полиции и пожарной службы, журнал учёта проверок, режим работы, адрес (место нахождения) и др. необходимые документы.
1. Согласовать с Арендодателем конкретный ассортиментный перечень товаров, подлежащих реализации на Объекте, до момента начала осуществления торговой деятельности (оказания услуг общественного питания).
2. Соблюдать перечень продукции, пригодной для реализации на Объекте:

готовые (полуфабрикаты высокой степени готовности) и горячие блюда: завтраки, обеды; Мучные кондитерские изделия из замороженных полуфабрикатов; Мучные кондитерские изделия; Горячие напитки (чай, кофе и т.д.); Безалкогольные прохладительные напитки на розлив и/или в промышленной упаковке.

Номенклатура дополнительных групп товаров в соответствии со специализацией: соки фруктовые, овощные, безалкогольные прохладительные напитки, вода питьевая на розлив и в промышленной упаковке; Жевательная резинка; Товары из минимального ассортиментного перечня специализации товаров "Снеки"; иная продукция общественного питания (не более 20% от Минимального ассортиментного перечня).

1. Не допускать хранение, реализацию товаров и оказание услуг, не предусмотренных специализацией «Общественное питание», утвержденной распоряжением Департамента торговли и услуг города Москвы.
2. В соответствии со ст. 213 Трудового Кодекса Арендатор обязан организовать и (или) организовывать предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию работников Арендатора за свой счёт, а также обеспечить соблюдение всех рекомендаций Роспотребнадзора в сфере Общественного питания, в течение всего срока действия Договора.